

BIBLIOTHÈQUE DE L'INSTITUT DE GÉOGRAPHIE
DE L'UNIVERSITÉ DE LYON ET DES "ÉTUDES RHODANIENNES"
sous la direction de André ALLIX

THÈSES

PRÉSENTÉES

A LA FACULTÉ DES LETTRES DE L'UNIVERSITÉ DE LYON
POUR OBTENIR LE TITRE DE DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LYON

PAR

HUNG FU, B. A.

(Hong Fou)

Membre de la Société de Géographie de Paris

Pensionnaire de l'Institut Franco-Chinois de l'Université de Lyon

1^{re} THÈSE : LA GÉOGRAPHIE DU THÉ

2^e THÈSE : PROPOSITIONS DONNÉES PAR LA FACULTÉ

Soutenues le Décembre 1932 devant la Commission d'Examen

Examineurs

{ MM. A. ALLIX
M. DOUCET
M. ZIMMERMANN

LYON

BOSC Frères, M. et L. RIOU

IMPRIMEURS-ÉDITEURS

1932

LA GÉOGRAPHIE DU THÉ

BIBLIOTHÈQUE DE L'INSTITUT DE GÉOGRAPHIE
DE L'UNIVERSITÉ DE LYON ET DES "ÉTUDES RHODANIENNES"
sous la direction de André ALLIX

THÈSES

PRÉSENTÉES

A LA FACULTÉ DES LETTRES DE L'UNIVERSITÉ DE LYON
POUR OBTENIR LE TITRE DE DOCTEUR DE L'UNIVERSITÉ DE LYON

PAR

HUNG FU, B. A.

(Hong Fou)

Membre de la Société de Géographie de Paris

Pensionnaire de l'Institut Franco-Chinois de l'Université de Lyon

1^{re} THÈSE : LA GÉOGRAPHIE DU THÉ

2^e THÈSE : PROPOSITIONS DONNÉES PAR LA FACULTÉ

Soutenues le Décembre 1932 devant la Commission d'Examen

Examineurs { MM. A. ALLIX
M. DOUCET
M. ZIMMERMANN

LYON

BOSC Frères, M. et L. RIOU

IMPRIMEURS-ÉDITEURS

1932

Par exception la transcription française des mots chinois n'a pas été révisée d'après le système de l'Université de Lyon.

L'Association Universitaire Franco-Chinoise (Institut Franco-Chinois) déclare que les assertions et les opinions émises dans les ouvrages qu'elle publie doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elle n'entend leur donner ni approbation ni improbation.



DU MEME AUTEUR

Early History of Tea (Chinese Social and Political Science Review, Peiping. Vol. XVI. N° 2. July 1932).

La Bibliographie de la Mandchourie. A paraître prochainement dans les « Annales Franco-Chinoises ».

Le Commerce chinois du thé. Annales Franco-Chinoises, déc. 1932.

Divers articles politiques publiés dans:

The China Critic (Changhaï).

La Politique de Pékin (Peiping).

Peking Leader (Peiping).

China Weekly Review (Changhaï).

A LA MÉMOIRE DE MON GRAND-PÈRE
Négociant en thé

A MON MAITRE ANDRÉ ALLIX

Qui m'a initié à l'étude de la géographie.

A MON MAITRE MAURICE ZIMMERMANN

A MES FRÈRES

En témoignage de ma profonde affection.



Cliché de « Tea and Coffee Trade Journal ».

CLICHÉ I. — Une plantation dans la plaine des Dooars (Bengale).
le thé pousse dans l'ombre d'Abbizzias.



Cliché de M. UKERS (« Japan and Formosa »).

CLICHÉ II. — Aménagement d'un flanc de colline pour la culture
du thé (Formose).



Cliché de « Tea and Coffee Trade Journal ».

CLICHÉ III. — Une plantation de montagne à Nuwara Eliya
(Ceylan). Le chemin de fer à voie étroite relie les plantations
aux factoreries. Au premier plan, une maison de surveillance.



Cliché de M. UKERS (« Japan and Formosa »).

Cliché IV. — La cueillette du thé (Haichin, Formose).



Cliché de « Tea and Coffee Trade Journal ».

CLICHÉ V. — Une plantation de thé à Deli, sur la côte orientale de Sumatra. Remarquer l'abondance des feuilles : témoin d'une précipitation intense. Grâce à son régime pluviométrique le rendement du thé à Sumatra est le plus élevé du monde.

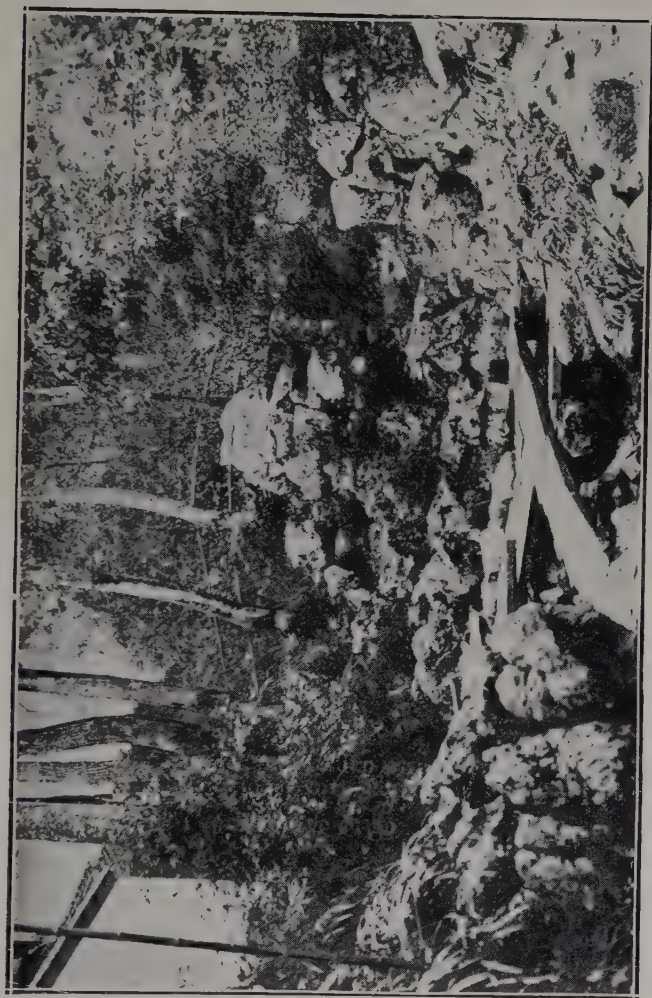


Photo du Prof. Z. S. WEI.

CLICHÉ VI. — Le célèbre jardin de thé du monastère de Loung-tsin (Hang-tcheou, Chine). Remarquer les arbres d'ombrage dans l'arrière-plan.

LA GÉOGRAPHIE DU THÉ

INTRODUCTION

« Ce qu'il y a de ressources et de variétés dans le fond mystérieux des forces créatrices, se dégage, se consolide et s'amplifie par les soins vigilants de l'homme : la nature agit sous sa conduite. »

P. VIDAL DE LA BLACHE.

Le thé est la plante-indicateur par excellence du climat des moussons. De toutes les cultures pratiquées en Extrême-Orient, c'est celle qui porte l'empreinte la plus marquée du climat. Elle se répand sur toutes les régions de l'Asie des moussons : Chine, Japon, Indo-Chine, Inde et Insulinde ; mais, en dehors de cette zone, presque toutes les tentatives de cette culture jusqu'ici ont échoué, tandis que le riz, le mûrier et le bambou étaient acclimatés dans nombre de pays en Europe et dans les Amériques. La raison en est que la culture du thé exige la concordance de la période de chaleur et celle des pluies. Aussi, plus les pluies sont copieuses et la période de chaleur prolongée, plus riches sont les récoltes : cette culture marque donc les nuances du climat des moussons. D'autre part, sa zone

de transition (Chine du Nord) indique le passage du climat des moussons au climat de steppe. Quand la zone de transition n'existe pas, cela indique que l'on passe brusquement d'un climat humide à un climat sec : c'est le cas sur la frontière sino-indienne, où l'extension du thé s'arrête brusquement au pied de l'Himalaya.

La culture du thé porte aussi l'empreinte du milieu humain. Elle exige une main-d'œuvre abondante et soigneuse, issue d'une vieille civilisation. C'est avec justesse que Vidal de la Blache appelle la culture du thé « fille du milieu chinois » ⁽¹⁾. Elle y est pratiquée avec tous les soins méticuleux caractéristiques du jardinage chinois ; la main-d'œuvre y est fournie par les membres de la famille, en parfaite harmonie avec l'organisation sociale de la Chine rurale. L'exploitation y reste donc familiale, morcelée, désordonnée pour ainsi dire. Le système d'exploitation est tout différent dans les colonies européennes ; la plantation y est pratiquée sur une grande échelle avec une science, une méthode et une organisation caractéristiques de la colonisation britannique. A la différence du Chinois artisan, l'Anglo-Saxon se montre surtout organisateur.

La distribution actuelle du thé démontre avec éloquence l'action de l'homme sur la végétation. Originaire du Sseu-tchouan ⁽²⁾, il est cultivé aujourd'hui sur une étendue de 45 degrés de latitude et 70 degrés de longitude dans tous les pays embrassés par le climat des moussons. Il déborde de son domaine naturel dans le nord de la Chine et le nord du Japon, grâce à la vigilance de l'homme qui le protège contre le froid de

l'hiver. En Assam et à Darjeeling, il remplace la forêt et donne un nouveau paysage géographique. Les Anglais ont su transporter une culture chinoise séculaire dans un nouveau milieu géographique en modifiant les procédés fort compliqués de la culture et de la préparation ; leurs succès ont été des plus complets, malgré l'incertitude du début.

L'Inde britannique est aujourd'hui le premier exportateur de thé, suivie de près par Ceylan et l'Insulinde hollandaise. Ces pays ont détruit le monopole chinois et réduit la position du commerce chinois du thé à la quatrième place dans le monde, alors que soixante-dix ans auparavant, la Chine était encore le seul exportateur. Nous avons essayé d'étudier dans les pages suivantes les causes de notre défaite, et d'envisager ensuite les possibilités d'un relèvement.

L'augmentation de la production du thé dans l'Inde britannique et dans l'Insulinde hollandaise fut en effet si rapide que l'offre ne tarda pas à dépasser la demande. Ainsi nous assistons actuellement à une crise de surproduction, — une crise heureusement moins grave que celle du café. Elle a lieu malgré l'augmentation continue de la consommation du thé dans le monde, passée de 60.000.000 de livres anglaises (poids) en 1800 à 500.000.000 de livres en 1900 et à 950 millions de livres ces dernières années (non comprise la consommation chinoise) ⁽³⁾. Le thé est en effet une boisson de plus en plus populaire. En Extrême-Orient, où le thé était en usage depuis plus de 2000 ans, il remplace à la fois le vin et l'eau, la vigne n'étant pas cultivée extensivement, et l'eau étant en général in-

fectée de microbes. Dans les pays germaniques, Grande-Bretagne, Hollande, Etats-Unis et les colonies de peuplement britannique, le thé est consommé autant comme boisson courante que comme stimulant. Ce produit devient si populaire en Angleterre qu'on y fume même des cigarettes de thé. En Russie, le samovar est un des ustensiles que l'on trouve dans chaque maison, même la plus modeste. Le thé constitue aujourd'hui la boisson de la moitié de l'humanité. C'est ainsi qu'un éminent économiste a pu dire : « Nous autres, hommes du midi de l'Europe, nous nous sommes imaginé que le grand besoin du genre humain doit être le vin. L'erreur est manifeste : la boisson qui chaque jour tend à se répandre dans l'humanité, c'est le thé. » ⁽⁴⁾

L'histoire de l'extension de l'usage du thé constitue un épisode fort intéressant de l'histoire du commerce. Dès le x^e siècle, il devient un article d'importation de première importance ; un commerce florissant se faisait et se fait encore aujourd'hui aux confins de la Mongolie et du Tibet, où le thé est échangé contre les chevaux et la fourrure de Mongolie, les minéraux et la peau des yaks du Tibet. Des caravanes interminables sillonnent les routes historiques à travers les déserts et les montagnes. Pendant dix siècles, le thé représenta la plus importante exportation, presque la seule, de la Chine.

L'histoire du commerce du thé entre la Chine et l'Occident n'est pas moins captivante. Introduit en Europe vers 1600, il resta une boisson de grand luxe jusque vers la fin du xvii^e siècle, et ne fut servi que

sur les tables des princes. Il était si précieux à cette époque que la reine d'Angleterre, Catherine de Bragançe, accepta avec joie, en 1664, un cadeau de deux livres de thé de l'*East India Company* ⁽⁵⁾. Alors, et jusqu'à l'apparition des « China Clippers », le thé était transporté par des « East Indiamen », bateaux lents et majestueux, qui faisaient le trajet Canton-Londres en plus de six mois. L'avènement des clippers, vers 1816 ⁽⁶⁾, facilita grandement ce commerce, et ces voiliers rapides assurèrent à l'Angleterre le monopole du transit du thé jusqu'au percement du canal de Suez en 1869. Ce dernier événement hâta la substitution des vapeurs aux clippers, provoquant ainsi une baisse de prix du thé, grâce à laquelle la consommation mondiale s'est quadruplée en soixante ans. Aujourd'hui, le commerce international du thé représente en poids un total de près d'un milliard de livres anglaises, valant plus de sept milliards de francs.

(1) VIDAL DE LA BLACHE (43), p. 147. Les numéros entre parenthèses sont des renvois à la bibliographie.

(2) Voir Deuxième Partie, Chap. I, Section 3.

(3) Voir Troisième partie, Chap. II, Section 1.

(4) SOMEREN BRAND (van), (117), p. 220.

(5) CROLE (68), p. 19.

(6) CLERGET (27), p. 270.

PREMIERE PARTIE

**Les conditions géographiques
de la culture du thé**

CHAPITRE PREMIER

Le thé : ses conditions géographiques

Section 1. — Le thé botanique

La classification botanique du théier a donné lieu à de nombreuses controverses. On l'a rangé dans la famille des Aurantiacées ou Hespéridées. On lui a accordé même une famille spéciale, celle des Theacées, où l'on distingue deux espèces : *Thea Viridis* (Thé vert) et *Thea Bohea* (Thé noir). On l'a considéré comme un genre de la famille des Caméliées ou Caméliacées, et on l'a même confondu avec le *Camellia Sasanqua*. Après maintes discussions, le théier a été définitivement classé comme appartenant à la famille des Ternstroemiacées, du genre *Thea* (voisin du *Camellia*) ⁽¹⁾. Le *Thea Viridis* est la seule espèce du genre ⁽²⁾, mais cette espèce donne de nombreuses variétés. Le thé noir et le thé vert ne proviennent pas de deux espèces : leur différence est due simplement au mode de préparation.

Le *Thea Viridis* donne deux variétés principales : le *thea sinensis* et le *thea assamica*. Entre ces deux sou-

ches existent plusieurs variétés de « thés hybrides ». Les diverses races ne présentent pas le même aspect botanique ; leurs exigences climatiques ne sont pas non plus exactement identiques. Aussi leurs feuilles séchées ne possèdent pas le même goût ni le même arôme. Malgré cela, les variétés de théiers doivent être considérées géographiquement comme une seule race et caractérisées par ce fait que leurs feuilles torrifiées donnent une infusion stimulante et plus ou moins aromatique. Nous envisagerons donc in globo la botanique et les conditions géographiques de la culture des divers thés : *Thea Sinensis*, *Thea Assamica* et « Thés hybrides ».

L'arbuste à thé possède des feuilles vivaces et persistantes, elles portent donc l'empreinte d'un climat constamment humide. Les jeunes feuilles sont revêtues d'un léger duvet ; mais dès leur entier développement, elles deviennent aiguës, fermes, glabres, d'une couleur verte intense ⁽³⁾, et possèdent une forme ovale et dentelée. Les premières donnent les meilleurs thés.

A l'aisselle des feuilles poussent de grandes fleurs blanches, très odoriférantes, et ressemblant aux roses blanches ⁽⁴⁾. Elles ornent les jardins de thés sur les collines des campagnes de la Chine méridionale, et leur donnent un parfum caractéristique.

Comme nous l'avons constaté plus haut, les deux principales variétés de thé (*Thea Sinensis* et *Thea Assamica*) ne présentent pas le même faciès botanique, étant cultivées dans des conditions géographiques dissimilaires. La taille du théier de Chine n'atteint qu'une hauteur d'un mètre cinquante à deux mètres

cinquante ; il pousse des branches latérales près du sol. Il possède moins de bourgeons que le théier d'Assam, son rendement est par conséquent inférieur à celui du dernier nommé. Par contre, ses feuilles sont plus petites, plus tendres et plus fines que celles du *thea Assamica* ⁽⁵⁾ ; elles donnent une infusion plus parfumée et moins chargée de tanin. Le théier d'Assam se montre de beaucoup plus robuste. Laissé à l'état sauvage, il atteint cinq à six mètres, même neuf mètres dans les régions les plus pluvieuses ⁽⁶⁾. Il croît rapidement et ne se ramifie qu'à une certaine hauteur du sol ; ses feuilles sont plus nombreuses, à cause d'un climat plus favorable. Cependant la largeur de ses feuilles, ordinairement le double de celle du *Thea Sinensis* ⁽⁷⁾, diminue sensiblement la valeur du thé produit, la qualité du thé étant en raison inverse de la grosseur des feuilles. Quant aux conditions géographiques, le *Thea Assamica* est plus exigeant, moins résistant ; il réclame plus d'humidité que le *Thea Sinensis* ⁽⁸⁾, et meurt dans des températures que ce dernier supporte sans aucune difficulté ⁽⁹⁾. Nous reviendrons sur ce sujet dans la section suivante.

Pour conclure ces brèves remarques sur la botanique du thé, il convient que nous disions un mot de son domaine botanique : il correspond à la zone des formes de végétation tropicale à feuillaison dépendant de la saison pluvieuse dans la classification de Drude ⁽¹⁰⁾. Son extension délimite la région terrestre du climat du Camélia de Köppen ⁽¹¹⁾.

Section 2. — Conditions géographiques

A. CONDITIONS CLIMATIQUES

Le climat qui convient le mieux au théier est celui des pays de moussons, à cause de l'heureuse concordance de la saison des pluies avec la période de chaleur. Dans la vaste région embrassée par le « climat du thé » on distingue facilement trois nuances :

1° *Le climat chinois*, avec des pluies assez abondantes, bien réparties dans l'année, un hiver à nuance froide. On retrouve ce climat dans le Japon, le nord de Formose, la Colchide, et au Natal. C'est le domaine du *Thea Sinensis*. 2° *Le climat bengalien*, aux pluies plus abondantes, mais moins bien réparties dans l'année, l'hiver étant en général sec. C'est le domaine du *Thea Assamica*. Ces deux régimes appartiennent l'un et l'autre au type climatique mésotherme. 3° *Climat des moussons à nuance équatoriale*, appartenant à la grande division du climat mégatherme de Köppen et de Flahault ⁽¹²⁾. Ce climat embrasse les îles de Java et de Sumatra, le Travancore et le sud-ouest de Ceylan, situés tous à proximité de l'équateur. L'amplitude des variations de température y est extrêmement faible ; les pluies sont abondantes et très bien réparties dans l'année. Ce régime réalise les conditions climatiques les plus parfaites pour la culture du thé ; les feuilles poussent avec une prodigieuse rapidité pendant toute l'année, et de cueillette en cueillette, les ré-

coltes se répètent tous les dix ou quinze jours de janvier à décembre. Ces circonstances expliquent l'extraordinaire développement de l'industrie du thé dans ces pays depuis une cinquantaine d'années.

Comment les divers facteurs climatiques agissent-ils sur la végétation du thé et déterminent-ils la répartition générale de cette plante ?

1° LUMIÈRE. — Comme toutes les autres plantes vertes, le théier a besoin de lumière ; il ne peut croître dans l'ombre. Dans les pays montagneux de la Chine méridionale, où le temps est souvent nuageux, on prend soin de choisir l'exposition est pour procurer la lumière nécessaire. On ne trouve presque jamais de plantations sur les pentes ouest des montagnes. L'exposition joue donc un rôle capital sur l'emplacement de la culture du thé.

D'autre part, l'arbre à thé ne peut supporter trop d'insolation. L'accroissement de ses organes végétatifs, surtout la végétation de ses feuilles, est retardée par une lumière intense, comme chez la plupart des Phanérogames ⁽¹³⁾. Les plantations de thé dans la plaine de Dooars sont protégées contre l'insolation par l'ombre des arbres d'Albizias (voir planche 1). Cependant le problème d'ombrage du théier est moins compliqué que celui du caféier et du cacaoyer ⁽¹⁴⁾, car le thé ne craint le soleil que lorsque celui-ci devient vraiment brûlant.

2° CHALEUR. — Le théier est une des plantes subtropicales qui exigent le moins de chaleur. Il se contente, dans les plantations d'altitude des Nilgiri (My-

sore) de 16°5 C. en août ⁽¹⁵⁾. Toutefois, un été long et chaud lui est préférable pour permettre au jeune bois de mûrir avant l'avènement de l'hiver ⁽¹⁶⁾. L'indispensable, c'est que la période des chaleurs coïncide avec celle des pluies, — condition parfaitement réalisée dans l'Asie des moussons.

Les deux principales variétés de thé réagissent inégalement aux extrêmes de température. Le *Thea Assamica* est exclu des pays sub-tropicaux à hiver froid ou à nuance froide ; cet arbre gèle dans des températures que le *Thea Sinensis* supporte sans trop de mal ⁽¹⁷⁾. Ainsi, à Batoum, dans la Colchide, le théier-hybride, pourtant plus résistant que le *Thea Assamica*, souffre du froid en hiver, tandis que le *Thea Sinensis* s'y acclimate ⁽¹⁸⁾. Le domaine du *Thea Assamica* est cantonné dans les limites géographiques du climat bengalien, type tropical aux variations thermiques relativement faibles. Nous pouvons lui donner le nom de *thé du sud*.

Le *Thea Sinensis*, par contraste avec le *Thea Assamica*, peut être appelé le *thé du nord* ; il pousse jusqu'à 40° N. au Japon ⁽¹⁹⁾, et 42° N. dans la Géorgie, au bord de la Mer Noire. Dans le premier cas, l'isotherme de janvier est au-dessous de 0° C., et la culture, bien que peu répandue, n'en subsiste pas moins. Cependant, toutes les races de la variété *Thea Sinensis* ne résistent pas au froid avec la même force. Des températures basses prolongées leur sont souvent néfastes. Dans la province de Tche-kiang, un froid prolongé de quinze jours en hiver 1917, où la température descendit à —1° C. et au-dessous pendant une

période ininterrompue de 15 jours, tua la plupart des théiers du canton de Tchang Thing (sous-préfecture de Chang-Yu) ⁽²⁰⁾. Aussi prend-on soin de protéger les arbustes de thé contre la gelée précoce par des procédés particuliers. Ici encore, on voit un exemple de l'intervention de l'homme auprès des agents naturels pour étendre le domaine d'une plante cultivée.

3° L'HUMIDITÉ. — Le théier réclame beaucoup d'eau pendant la saison chaude. Les pluies doivent en outre être ininterrompues, car ses feuilles ne sont point armées contre la sécheresse et se défendent mal contre la transpiration. D'autre part, un hiver plus ou moins sec semble lui être préférable pour laisser reposer les organes végétatifs. Les arbres qui ne végètent pas en hiver donnent en général des feuilles plus petites et plus tendres que ceux qui végètent pendant toute l'année.

Le *Thea Sinensis* et le *Thea Assamica* ne demandent pas la même quantité d'eau. Nous pouvons constater qu'il existe deux zéros spécifiques pour ces deux variétés : le zéro spécifique de la première peut être fixé à 1.100 mm. environ de précipitation pluviométrique annuelle, dont les trois-quarts environ répartie dans la saison chaude, c'est-à-dire d'avril à septembre (période des récoltes) ; le zéro spécifique du dernier nommé peut être fixé à deux mètres environ, dont la majeure partie distribuée dans la saison végétative. Dans les contrées où la précipitation annuelle est au-dessous de son zéro spécifique, le thé ne peut pousser que dans un état rabougri, au rendement minime. Le

tableau ci-dessous ⁽²¹⁾ donne une idée de la quantité de pluies exigée par les deux principales variétés de thé.

	précipitations annuelles	préc. pendant la sais. ch. 6 mois av. à sep.	préc. pendant la sais. froide 6 mois	préc. pendant les 3 mois les plus secs nov. à janv.
Thea Sin.	1095 mm. à 2100 mm.	858 mm. à 1420 mm.	237 mm. à 680 mm.	69 mm. (Ichang) minimum
Thea Assam.	2000 mm. à 4450 mm.	1800 mm. à 2510 mm.	11 mm. à 1940 mm.	Darjeeling 4 mm. minimum

Le zéro spécifique pluviométrique du *Thea Assamica*, plus encore que son zéro spécifique thermique, limite son domaine aux pays de climats bengalien et cambodgien. Quand on compare la carte de la répartition du *Thea Assamica* avec la carte pluviométrique de l'Inde et de l'Insulinde hollandaise, on ne peut manquer de remarquer les rapports frappants entre la distribution géographique de cette plante et la pluviosité. Les plantations ne se trouvent guère que dans les régions où la précipitation annuelle est supérieure à 2 mètres ⁽²²⁾. Dans les contrées de thé où les pluies sont moins copieuses, les planteurs sont obligés de

cultiver le *Thea Sinensis*. Ainsi à Ranchi, dans le Behar, où la précipitation annuelle n'est que de 1289 millimètres ⁽²³⁾ le *Thea Sinensis* remplace le *Thea Asamica* ⁽²⁴⁾.

Dans le domaine du *Thea Sinensis*, l'arbre à thé ne peut non plus dépasser la limite nord et ouest fixée par la courbe pluviométrique de 1000 mm. Ceci explique pourquoi le thé ne peut prospérer dans la Chine du Nord, où le sol et le milieu humain conviennent pourtant admirablement à cette culture.

L'optimum pluviométrique du théier semble corres-

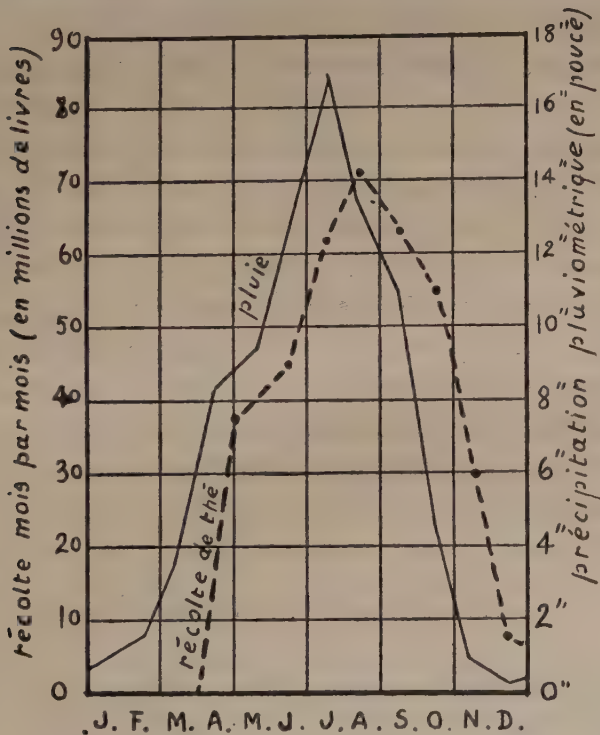


FIG. I. — Relation entre la précipitation pluviométrique et la quantité de thé récoltée dans l'Inde du Nord (24 bis).

pondre au régime sub-équatorial à influence de mous-
sons, où les pluies sont très abondantes pendant toute
l'année, car plus les pluies sont abondantes, plus les
feuilles poussent rapidement, et plus les récoltes sont
riches. La figure ci-contre montre à quel degré la ri-
chesse des récoltes dépend de la quantité de précipita-
tions. On remarque que la courbe de la première suit
celle de la dernière. Pendant la saison sèche (de jan-
vier à mars) aucune cueillette ne peut être effectuée.

Une période de sécheresse pendant la saison de crois-
sance diminue sensiblement la récolte, mais la qualité
de ce thé est meilleure ; si cependant la sécheresse se
prolonge et dépasse une certaine limite, la croissance
de l'arbuste est complètement arrêtée ; les feuilles
grillent et quittent les branches, et la plante finit par
mourir. En 1900, une période de sécheresse de deux
mois dans l'île de Ceylan suffit pour tuer un grand
nombre de théiers sur les pentes exposées au soleil ⁽²⁵⁾.
Les producteurs de Foukien constatent qu'un prin-
temps sec donne en général une maigre récolte, mais
par contre ce thé possède un meilleur parfum. Il sem-
ble en effet que la richesse de l'arome du thé est en
raison inverse de la chaleur et de la rapidité de la vé-
gétation ⁽²⁶⁾.

B. — CONDITIONS TOPOGRAPHIQUES DU THÉ

L'on sait que la topographie d'un terrain modifie
profondément les conditions climatiques selon l'alti-
tude, l'exposition et la déclivité du terrain. Les facteurs

topographiques ou physiographiques jouent donc un rôle capital dans cette culture.

Le thé est une culture des montagnes et des collines. La déclivité de ces terrains lui fournit un abri naturel contre les vents violents ; elle lui assure une précipitation plus intense et une température plus basse que celle de la plaine. La déclivité du sol réduit aussi l'intensité de l'insolation, et dresse des chenaux naturels de drainage. Aussi la grande majorité des plantations de thé sont situées sur les pentes de collines d'une altitude s'élevant jusqu'à plus de 2.000 mètres. L'arbre est planté soit sur le terrain en pente, soit sur une terrasse (voir planche 2, culture de terrasse). Les terrasses présentent cependant l'inconvénient d'être constamment démolies par l'érosion, vu la force de celle-ci dans les contrées pluvieuses. On préfère donc les pentes, mais elles ne doivent pas être trop accentuées, autrement la terre se dénudera rapidement, causant ainsi des perturbations dans le régime des eaux et du climat.

Les hautes altitudes et la rigueur du climat ne gênent nullement la végétation du thé. La plupart des jardins de Ou-Y Shan (Monts Bohea) sont situés à des altitudes supérieures à 1.000 mètres. A Java, on trouve des plantations à 2.500 mètres et dans l'Inde britannique elles montent jusqu'à 2.700 mètres ⁽²⁷⁾. A Ceylan également, le centre du thé (Nuwara-Eliya) se trouve à une altitude élevée (1.872 mètres au-dessus du niveau de la mer) ⁽²⁸⁾. Cependant on ne peut qualifier le théier d'orophyte, car il peut aussi végéter dans la plaine : il existe des plantations fort prospères

dans les plaines des vallées du Brahmapoutre et du Surma ⁽²⁹⁾. Il est vrai que les plantations de plaines ne donnent qu'un produit fort inférieur en arôme, mais d'autre part les facilités de transport et la proximité des centres urbains favorisent considérablement la production.

Deux faits surtout semblent déterminer le théier à chercher les pentes des montagnes : la cherté des terrains dans les plaines et l'insuffisance de pluies. La culture du thé représente presque la seule entreprise humaine dans les hautes altitudes des provinces méridionales de la Chine. Il n'y a pas de bétail pour lui disputer le terrain, ni de forêt inextricable qui réclame une main-d'œuvre coûteuse. Et puis les sols montagneux ne coûtent presque rien. De plus, l'eau y est beaucoup plus abondante que dans les plaines. La différence de l'intensité de précipitation entre celles-ci et la montagne est beaucoup plus grande dans les pays de moussons que dans les pays tempérés : la précipitation annuelle des pentes de grandes altitudes exposées à l'ouest dans l'Inde méridionale atteint la hauteur formidable de 7.620 mm., alors que la côte de Surat à Malabar ne reçoit que 2.540 mm. de pluies par an ⁽³⁰⁾.

En Chine, où les vents humides soufflent de l'est, les jardins de thé sont toujours situés sur les pentes est pour recevoir le maximum d'eau possible.

C. — CONDITIONS ÉDAPHIQUES

Le théier peut croître dans des sols très divers. Il

végète aussi bien dans un sol riche, tel que la « terre rouge » de la Chine du Sud, que dans un sol pauvre, tel que celui de Ceylan provenant de la décomposition de gneiss. Le tchernozion dégradé de Colchide ou le sol volcanique de Java lui convient également : l'essentiel, c'est la perméabilité ⁽³¹⁾. Le théier redoute les terrains marécageux, car l'oxygène y manque. Il est calcifuge également, caractère commun à toutes les plantes non-xérophiles.

Certains auteurs ont une tendance à exagérer l'importance du rôle du terrain pour la culture du thé. Ils mentionnent un sol fertile et riche en humus, ou bien une terre vierge ; pourtant le sol de Ceylan, maigre, pierreux et pauvre en matières organiques, entretient les plantations les plus prospères du monde. Il nous semble qu'il n'y a presque aucun rapport entre la fertilité du sol et la richesse des récoltes : celles-ci dépendent uniquement de l'intensité et de la distribution des pluies.

Si le thé est peu exigeant dans le choix du sol, la qualité et l'arome de ses feuilles n'échappent pas aux influences physico-chimiques des divers terrains. D'après les planteurs expérimentés, le thé aurait besoin du fer et du manganèse pour avoir une bonne couleur, c'est-à-dire être riche en tanin ; la potasse donnerait du parfum au thé, tandis que l'acidité du sol favoriserait la végétation de la plante ⁽³²⁾.

Les expériences des agronomes semblent avoir confirmé cette opinion. La qualité du thé dépend donc à un certain degré de la nature du sol. Les sols riches

en potasse et en acide phosphorique ⁽³³⁾ sont, à cet égard, les plus désirables.

Nous donnons, à type d'exemple de sol du thé, la description géologique de la fameuse région de Ou-Y Chan (Monts Bohea). La prospérité de la culture du thé dans cette région, qui produit le meilleur thé du monde, doit être surtout attribuée à la nature des roches qui concourent à formation du sol. Ces roches consistent en une strate d'argile dans laquelle se trouvent enchâssés, sous la forme de dykes ou de lits, de grandes masses de quartz, traversées par des bandes de granit. Ces roches granitiques forment en général le sommet des principales montagnes de cette région. Sur la couche d'argile repose un conglomérat de grès, composé principalement de fragments anguleux de quartz, liés ensemble par une base calcaire ⁽³⁴⁾.

Le sol des jardins de thé de Bohea offre des variations considérables. Le sol le plus commun est une terre argileuse très adhérente, d'un jaune brun, dans laquelle on peut trouver une forte proportion de matières végétales mélangées avec des débris des roches granitiques et quartzieuses. Il existe aussi des parties qui sont tout à fait stériles et qui ne produisent qu'un thé de qualité inférieure destiné à la consommation sur place.

D. — LE MILIEU HUMAIN .

1° La culture du thé est liée au fait géographique d'une assez grande population disponible : pas de culture de thé sans forte densité de population. Là où

la population était clairsemée, ou bien peu adaptée au travail soigneux (Ceylan), la culture du thé n'a pu se développer que par le moyen de l'implantation artificielle d'une main-d'œuvre nouvelle (Assam, Ceylan, Sumatra). 2° Cette main-d'œuvre doit en outre être peu coûteuse. Là où le salaire augmente sans cesse, la culture du thé est forcée de reculer (Japon). C'est le manque d'une main-d'œuvre à bon marché qui exclut la culture du thé du Nouveau Monde, où pourtant les conditions climatiques et édaphiques s'y prêtent admirablement (Caroline du Sud).

Le milieu humain est donc une condition primordiale de la culture du thé. Son importance et ses variétés méritent que nous leur consacrons un chapitre entier.

(1) BOUTILLY (60), p. 1.

(2) Nous devons cette découverte au célèbre explorateur anglais Robert Fortune, au milieu du XIX^e siècle. Jusqu'à cette époque, on crut qu'il existait deux espèces de théier. (*Thea Bohea* et *Thea Viridis*) qui donnent respectivement le thé noir et le thé vert. Fortune lui-même soutenait cette thèse avant sa découverte, et il partit en Chine dans l'espoir de la confirmer. Il arriva dans la province de Kouantoung, producteur du thé noir, et trouva que le thé provenait du *Thea Bohea*. Il partit ensuite pour la province de Tche-kiang, célèbre pour ses thés verts, et trouva, à sa satisfaction, que ces produits provenaient du *Thea Viridis*. Par la suite, il partit en Foukien, célèbre contrée des thés noirs, où il espérait trouver la preuve définitive ; mais, stupeur ! les théiers des environs de Fou-tcheou étaient exactement pareils à ceux de Tche-kiang. « Ici, dit-il, nous trouvons les arbres du thé vert poussant dans des collines du thé noir ; il n'y eut aucun théier de l'espèce *Thea Bohea* ». En comparant ses collections, il arriva enfin à conclure qu'il n'y avait qu'une espèce de théier qui donne à la fois le thé vert et le thé noir, suivant les modes de préparation. Le *Thea Bohea* n'était qu'une variété de cette espèce. (BROWN (61), pp. 59-61). Il convient d'ajouter que ce fait fondamental était connu des producteurs chinois depuis des siècles ; on avait découvert les procédés pour la fabrication du thé noir depuis une époque fort lointaine.

(3) VAN SOMEREN BRAND (117), p. 207.

(4) VAN SOMEREN BRAND (117), p. 207.

- (5) CAPUS et BOIS (25), p. 212.
- (6) MACÉWAN (93), p. 450.
- (7) CAPUS et BOIS (25), p. 212.
- (8) STADE (119), p. 66.
- (9) MACÉWAN (93), pp. 18-19.
- (10) DE MARTONNE (41), p. 1132.
- (11) BRUNHES (21), p. 291.
- (12) BRUNHES (21), p. 289.
- (13) DE MARTONNE (41), III, p. 1105.
- (14) BRUNHES (21), I, p. 352.
- (15) SION (190), I, p. 35.
- (16) COULOMBIER (66), p. 4.
- (17) MACÉWAN (93), pp. 448-449.
- (18) MACÉWAN (93), pp. 448-449.
- (19) REIN (221), p. 164.
- (20) LI (173), p. 162.
- (21) Les chiffres de la première colonne sont des évaluations de l'auteur ; ceux de la deuxième, de la troisième et de la quatrième colonnes sont de Carpenter (242), p. 22, pour l'Inde br. ; de Gherzi (161), p. 37, pour la Chine ; et du Japan Year-Book (227), p. 9, pour le Japon.
- (22) Comparer la carte de la culture du thé (carte hors-texte) avec celle de la répartition des sommes moyennes annuelles de précipitation à la surface des continents, dans de Martonne (41), I, p. 189, fig. 79. La relation entre l'intensité d'humidité et la superficie du thé est frappante.
- (23) CARPENTER (242), p. 22.
- (24) (245), p. 375.
- (24 bis) La récolte est celle de 1929 ; les chiffres sont fournis par « Brooke Bond India, Limited », Calcutta, cités par *Tea and Coffee Trade Journal*, août 1930, p. 216. La courbe pluviométrique représente celle d'Assam (Station de Tocklai), région qui produit plus de 70 % du thé de l'Inde du Nord ; les chiffres viennent de Carpenter (T. C. T. J., vol. 59, n° I, July 1930, p. 22).
- (25) COULOMBIER (66), p. 6.
- (26) BOUTILLY (60), p. 8.
- (26) COULOMBIER (66), p. 7.
- (28) BOUTILLY (60), pp. 16-17.
- (29) BROWNE (61), p. 42.
- (30) (245), p. 375.
- (31) BOUTILLY (60), p. 13.
- (32) BOUTILLY (60), p. 13.
- (33) MANN a démontré que l'acide phosphorique constitue un important facteur de l'arôme. Voir CHALOT (355), p. 16.
- (34) FORTUNE (160), pp. 43-44.

CHAPITRE II

La main-d'œuvre du thé : étude de géographie humaine

Section 1. — Opérations de la culture et de la préparation qui exigent les bras humains

La culture du thé réclame un très grand nombre de bras et demande un travail continu. Les nombreuses opérations exigent une main-d'œuvre habile, soigneuse et exercée ; elles peuvent être groupées en A) opération initiales, et B) opérations annuelles.

A. Avant la plantation du théier on doit procéder à la préparation du semis et à l'élaboration du terrain. En Chine, les graines issues des fleurs en automne sont mises dans des pots, saupoudrées de terre ameublie et couvertes ensuite de balles de riz. Ces pots sont par la suite enterrés. Au printemps suivant, quand les pousses ont 6 à 8 pouces de hauteur, on les dépote et les repique dans le flanc des collines, aménagé en gradins. La jeune plante exige beaucoup de soins pendant la période de croissance durant de trois à quatre ans ; le sol doit être tenu libre de mauvaises herbes

et constamment gavé d'engrais, l'arbuste périodiquement taillé ⁽¹⁾. Si les pluies manquent en été, on doit l'arroser. A cet égard, le thé est une véritable culture de jardin, parfaitement adaptée au milieu chinois, où les fermiers sont surtout artisans et jardiniers.

Dans les plantations européennes, les graines sont semées dans des pépinières pour épargner de la main-d'œuvre, la surface à travailler pendant la première période de croissance est ainsi réduite considérablement, et les binages, les sarclages et les arrosages sont rendus plus faciles. Aussi le site de la pépinière réclame certaines considérations géographiques : c'est alors que le sol doit être très fertile et riche en humus ; il doit être à proximité d'un ruisseau ou d'un étang pour faciliter l'arrosage ; enfin le terrain doit être peu éloigné de la plantation dans l'intérêt de la surveillance ⁽²⁾.

Après le cinquième mois de pépinière, si la jeune plante grandit suffisamment, elle est mise en place dans la plantation à raison de 9.000 pieds par hectare. ⁽³⁾

Quand on commence une plantation dans un pays neuf, les opérations sont encore plus compliquées. Le terrain, en général une forêt vierge, doit être d'abord déboisé : les broussailles sont arrachées, les gros arbres coupés au ras du sol, et le tout brûlé ensuite. Puis le labourage s'impose ; la terre est premièrement ameublie à la houe, puis remuée (quinze jours après) toujours à la houe, et finalement binée systématiquement avant la plantation. Si le terrain est en pente, des rigoles doivent être creusées pour faciliter l'écoulement d'eau. Tous ces travaux sont souvent fort coûteux.

B. Dans les opérations annuelles, on utilise davantage la main-d'œuvre féminine, surtout pour la cueillette et le triage du thé. La première cueillette a lieu quand l'arbuste atteint l'âge de trois ans et demi ou quatre ans. Dans les pays de climat chinois ou de climat bengalien, on fait en général trois récoltes par an, quelquefois quatre. Dans les pays au régime climatique cambodgien, les récoltes ont lieu toute l'année, moyennant une cueillette tous les douze ou quinze jours.

La première récolte a lieu, en Chine, au commencement d'avril, où l'on enlève à la main les feuilles les plus tendres et les plus fines, destinées à la fabrication du thé de qualité. La seconde a lieu vers le milieu de mai jusqu'au commencement de juin, elle représente la plus riche récolte de l'année. La troisième et la quatrième récoltes s'opèrent pendant les mois d'août et de septembre : elles donnent des thés populaires. La cueillette du thé est presque exclusivement confiée aux femmes et aux enfants, dont les doigts sont plus agiles et le salaire moins élevé. C'est une opération délicate où il faut pratiquer une sélection soigneuse des feuilles et des bourgeons à cueillir : c'est l'opération qui réclame le plus de bras. A Ceylan, les deux-tiers des ouvriers employés dans une plantation sont destinés à ce travail. Jusqu'ici, on n'a pas encore réussi à inventer une machine pour la cueillette ; cependant l'Institut des machines agricoles de Leningrad annonce qu'il en a perfectionné une pouvant cueillir trente fois plus rapidement qu'une ou-

vrière ⁽⁴⁾. Voilà une invention qui pourrait révolutionner l'industrie du thé.

Les feuilles cueillies sont transportées à la factorerie pour la préparation définitive. Celle-ci comprend les opérations suivantes :

1° *Flétrissage* au soleil ou dessiccation modérée au séchoir. En Chine, cette opération a lieu dans la ferme du paysan avec le concours de la main-d'œuvre de famille ; dans les plantations européennes, le travail de distribution des feuilles sur les toiles à flétrir est généralement confié aux femmes ou aux jeunes filles ; cependant si les circonstances exigent du travail de nuit, la main-d'œuvre masculine s'impose.

2° *Roulage*. Cette opération a pour but d'enrouler la feuille et de briser ses cellules, provoquant ainsi un mélange des sucres contenus dans la feuille. Dans les plantations européennes, le roulage s'opère exclusivement à la machine ; en Chine il est exécuté généralement à la main, toujours avec la main-d'œuvre familiale. C'est une manipulation délicate, car le roulage ne doit être ni exagéré ni insuffisant, autrement le thé manquerait d'arôme. Le travail est confié aux travailleurs expérimentés qui opèrent habilement avec des appareils fort primitifs. Dans la préparation du thé vert, les feuilles sont roulées en boules pour les empêcher de casser au cours du roulage. Aussi contient-il un pourcentage plus élevé d'huiles essentielles que le thé noir.

3° *Fermentation*. Cette opération déterminera si le thé sera noir ou vert. Les feuilles sont disposées en couches d'une faible épaisseur sur des nattes ou dans

des tiroirs spéciaux. Les experts qui dirigent l'opération arrêtent la fermentation lorsqu'ils voient apparaître la couleur désirée. En Chine il existe plusieurs procédés de fermentation ; l'opération y est fort compliquée, et l'oxydation très complète. Cette manipulation est très difficile, car il n'existe de règles fixes ni pour le degré d'oxydation nécessaire, ni pour la durée de l'exposition à l'action atmosphérique, dont l'intensité varie perpétuellement. Les feuilles sont souvent capricieuses ; elles peuvent être très difficiles à fermenter, ou bien trop faciles à fermenter. Et si elles étaient trop ou pas assez fermentées, le thé serait complètement gâté. De nombreux auteurs constatent que le thé indien est souvent insuffisamment fermenté ⁽⁵⁾.

Le thé vert n'est pas fermenté ou, tout au plus, très légèrement fermenté.

4° *Dessication ou torréfaction* à une température élevée. Cette opération arrête la fermentation et fixe définitivement l'arome et la saveur du thé. Dans les plantations à l'euro péenne, on emploie des dessiccateurs mécaniques qui peuvent torréfier 75 kilogrammes de thé par heure ⁽⁶⁾, réduisant ainsi le besoin de main-d'œuvre au minimum. En Chine, ces machines sont plutôt rares et le fermier emploie des dessiccateurs fort simples, dont la manipulation occupe toute la famille. Le combustible le plus courant dans les districts de thé est le charbon de bois, la houille étant excessivement chère à cause des difficultés de transport. Le premier est aussi plus hygiénique, il brûle lentement, d'un feu égal et uniforme, et n'émet pas de fumée. Cette dernière qualité est très importante, car souvent

la ferme chinoise ne possède pas de cheminées convenables.

5° *Triage*. Les feuilles qui sortent des dessiccateurs n'ont pas les mêmes dimensions, ni donc la même qualité, puisqu'elles proviennent d'arbres différents. Pour rendre ces feuilles vendables, il faut que le producteur les trie, les crible et les classe en plusieurs catégories. En Chine cette opération est exécutée chez le fermier par les membres de sa famille à l'aide des cribles à mains, dont la grandeur des mailles varie suivant la catégorie à classer. Dans les usines à l'européenne, des cribles mécaniques sont employés, où les feuilles sont classées automatiquement. Quand le criblage est terminé, on entasse les feuilles d'une même catégorie sur une large toile ; on les remue ensuite avec des pelles en bambou pour obtenir un thé d'aspect uniforme. Lorsque cette opération est terminée, on fait quelquefois une troisième dessiccation pour que les feuilles soient parfaitement sèches avant d'être encaissées.

6° *Encaissement des feuilles de thé destiné au commerce*. Quand toutes les phases de la préparation sont terminées, les feuilles sont emballées dans des sacs, contenant chacun 50 piculs environ (30 kilogrammes environ). Pour les thés de qualité, les feuilles sont mises dans des caisses de bois à l'intérieur desquelles une mince enveloppe de plomb garnit et protège le thé contre l'humidité. Ces marchandises sont alors vendues au représentant du négociant qui les transporte dans le port du thé, où elles subissent une préparation secondaire et définitive avant d'être exportées

7° Préparation secondaire chez le négociant du thé.

Il fait subir les opérations suivantes au thé du cultivateur : *a*) criblage ; *b*) triage ; *c*) dessication (pour expulser l'humidité qui entre dans le thé pendant le voyage) ; *d*) encaissement définitif. La préparation du « thé jasmin », connu sous le nom de « *scented tea* » dans les marchés étrangers, a lieu entièrement chez le négociant. Quelques usines emploient des machines perfectionnées, mais la plupart des factoreries ne sont munies que d'outils fort simples. Ici, ce n'est plus la main-d'œuvre familiale que l'on utilise, on embauche de véritables ouvriers et ouvrières, les hommes pour le criblage, la dessication et l'encaissement, et les femmes pour le triage.

Le thé des colonies européennes ne subit pas une préparation secondaire ; le planteur étant à la fois producteur et négociant, il sait exactement le thé qu'il veut préparer. Une partie considérable du thé de Ceylan est mis en paquet, tel qu'on le trouve à l'épicerie, dans le port de Colombo. Cette opération, on peut l'imaginer, exige un grand nombre de bras. Aussi pour faciliter le travail, on utilise des balances électriques ; néanmoins, un grand nombre d'ouvriers et surtout d'ouvrières doivent être engagés pour fermer à la main les paquets, pour les souder, pour les envelopper et enfin pour les mettre en caisse.

FABRICATION DES BRIQUETTES ET DES TABLETTES DE THÉ

Ces produits sont des feuilles de thé comprimées en forme de briquettes ou de tablettes. Les dimensions

normales d'une brique de thé noir sont de $12 \times 8 \times 1$ pouces ; celles de thé vert, $12 \times 7 \times 1$ pouces ou $8 \times 5 \times 1$ pouces. Chaque briquette pèse environ 1 kilogramme (7). Les dimensions d'une tablette sont beaucoup plus petites ; elle ne pèse que 130 grammes environ. Les briquettes sont fabriquées avec des feuilles grossières et des poussières de thé importées de Ceylan ; les tablettes, avec des feuilles fines et des poussières de qualité. Les briquettes de thé noir sont vendues en Sibérie et en Russie, où on en fait grand usage dans l'armée et la marine russes. Les tablettes de thé sont utilisées à Moscou et dans les autres grandes villes russes. Les briquettes et les tablettes de thé vert sont exportées en Mongolie, au Turkestan russe et chinois, et surtout au Tibet. Les briquettes et les tablettes de thé peuvent être conservées pendant un temps indéfini, et elles sont facilement transportables à dos de chameau, ce qui explique leur popularité chez les nomades et les peuples arriérés dont les échanges se sont faits surtout par caravanes jusqu'à une époque peu lointaine.

Pour fabriquer les briquettes et les tablettes, on emploie les résidus de la fabrication du thé en feuilles, et des poussières de thé. Ces dernières sont souvent importées de Ceylan, car elles sont meilleur marché. Les briquettes et tablettes sont exclusivement préparées dans des usines à l'européenne. D'abord, on nettoie lesdits résidus pour enlever les matières terreuses. Puis, pour la fabrication des tablettes, on enlève les poussières et les débris des feuilles grossières, qui seront ultérieurement employés pour la préparation des

briquettes. Ensuite, on procède au moulage par pression hydraulique dans des matrices métalliques. Finalement, on sèche dans des chambres chauffées pendant trois semaines environ. Les tablettes qui en sortent sont enveloppées dans du papier d'étain, puis entourées de papier ordinaire. On emballe finalement dans des caisses doublées de plomb à l'intérieur et hermétiquement fermées. Elles sont très dures et ne peuvent être cassées qu'à la hache.

Pour la fabrication des briquettes on emploie une pression moins grande. La poussière est comprimée dans des moules après avoir reçu un courant de vapeur d'eau pendant environ trois minutes.

Les briquettes et les tablettes sont des thés de caravanes par excellence. Les yaks tibétains ne transportent que cela ; les chameaux des caravanes russes transportent surtout les briquettes et les tablettes, et très peu de thé en feuilles.

Les briquettes de thé étaient déjà connues sous la dynastie des Soung (966-1276 après Jésus-Christ). Elles furent à cette époque la monnaie légale dans les foires de chevaux en Mongolie. En outre, une grande quantité de ce thé fut exporté à cette époque chez les Tartares et les Tibétains. L'exportation des briquettes de thé en Sibérie commença au xvii^e siècle ⁽⁸⁾, et l'exportation vers la Russie européenne vers 1850. Elle y fit des progrès rapides. En 1875, elle atteignait déjà environ 13.300.000 lbs. ; en 1885, 53.400.000 lbs. ; en 1895, environ 67.000.000 lbs., et en 1909, 118.000.000 lbs.

Les briquettes et les tablettes ne sont jamais expor-

tées en Europe occidentale, où l'on consomme surtout des thés en feuilles. Les premières sont surtout consommées dans des pays continentaux, dans des régions liées à la Chine par des routes terrestres, parcourues d'abord par les caravanes, puis, plus récemment, par des voies ferrées transcontinentales.

Le centre de la fabrication fut Foutchéou de 1850 à 1880 ; mais, vers cette dernière époque, les fabricants russes quittèrent cette ville pour s'installer à Hankéou, dont l'hinterland théier est plus riche. Actuellement, 90 % des briquettes et tablettes sont produites à Hankéou, et 10 % seulement à Foutchéou et à Kiukiang. Les usines de Foutchéou appartiennent toutes à des négociants chinois.

Section 2. — Genres de milieux humains

A. PREMIER GENRE DE MILIEU HUMAIN : POPULATION DENSE, MAIN-D'ŒUVRE ABONDANTE ET A BON MARCHÉ

C'est le cas en Chine, à Java, dans l'Inde du sud et dans les régions rurales du Japon ; on n'y rencontre aucune difficulté pour trouver les bras disponibles. En Chine, les plantations étant en général petites, les producteurs exécutent les manipulations préliminaires avec le concours de la main-d'œuvre familiale : hommes, femmes, enfants, tous contribuent pour leur part à produire l'article qui est, ne l'oublions pas, surtout un aliment de famille. Les mêmes conditions existent

dans les contrées rurales du Japon. La cueillette du thé réunit tous les membres de la famille dans le jardin de thé ; le père, la mère, les garçons et les filles, y compris les enfants d'âge tendre. Ce travail, au ralenti, n'a rien d'épuisant ; il présente plutôt l'aspect d'une promenade de famille. Le roulage et la torréfaction, travaux plus durs, sont exécutés par les hommes, tandis que le triage est réservé aux femmes et aux enfants. Ces ouvriers, si l'on peut les appeler ainsi, sont fort habiles, ayant exécuté les mêmes manipulations année après année. Cette culture s'harmonise donc parfaitement avec l'organisation sociale de la campagne chinoise.

Même dans les villes chinoises, l'industrie du thé n'est pas très centralisée. Il existe bien des factoreries qui emploient plus de trois cents ouvriers ⁽⁹⁾, mais on ne connaît pas la grande usine de type européen, où une armée de travailleurs grouillent dans les plantations et les fabriques.

Dans les villes japonaises, la main-d'œuvre du thé commence à se rendre inaccessible à cause de l'augmentation générale des salaires. Alors qu'en 1910, le salaire moyen d'un ouvrier était de 0,60 yen (7 francs environ) par jour, et en 1915 0,61 yen, en 1924 il s'éleva à 2,85 yen ⁽¹⁰⁾ (34 francs environ). Une partie considérable de la main-d'œuvre du thé était captée par l'industrie de la soie. La vie chère a fait sentir son influence dans les districts du thé trop près des grandes villes industrielles ; les paysans répondent trop souvent à l'appel de main-d'œuvre des autres industries. Aussi voit-on diminuer de jour en jour l'ex-

tension de la culture du thé ; sa superficie en 1926 ne représente plus que 85 % de celle de 1911 ⁽¹¹⁾, et cela malgré tous les efforts d'encouragement du gouvernement japonais.

Les conditions de la main-d'œuvre à Formose sont à peu près identiques à celles de Foukien, la plupart des exploitants et des ouvriers étant des Foukiennois.

La culture du thé est souvent très intensive en Chine ainsi qu'au Japon, nécessité imposée par le morcellement du terrain, la superficie d'un jardin dépassant rarement 5 ou 6 acres anglais. On a calculé que la culture d'un acre de théier réclame 224 jours de travail, dont 151 jours consacrés à la cueillette ; ceci donne un rendement de 6.700 livres anglaises de feuilles par an. Mais si la culture est intensive, 375 jours lui sont nécessaires, alors le rendement est de beaucoup supérieur, donnant en moyenne 11.300 livres par acre. ⁽¹²⁾

Parmi les colonies européennes, Java et l'Inde du sud possèdent une main-d'œuvre abondante sur place. Ici l'offre dépasse la demande, le travail indigène est *libre*, c'est-à-dire l'obligation de servir sous contrat n'existe pas. Ces deux pays ainsi que les provinces méridionales de la Chine (Foukien et Kouangtoug) fournissent encore de la main-d'œuvre aux pays qui en manquent : Sumatra, Ceylan et l'Assam. Les trois premiers sont les réservoirs de main-d'œuvre des pays limitrophes des océans Pacifique et Indien.

B. DEUXIÈME GENRE DE MILIEU HUMAIN :
MAIN-D'ŒUVRE INSUFFISANTE

C'est le cas de Ceylan, de Sumatra et de l'Assam. Ils se classent en deux catégories : 1° pays de population clairsemée : Sumatra (densité par kilomètre carré, 14) ⁽¹³⁾, Assam ⁽¹⁴⁾, Darjeeling ; 2° pays de population assez dense, mais où les indigènes répugnent à la vie de plantation. Ici le chiffre de la densité de population n'est pas un indice de la main-d'œuvre disponible ; Ceylan, avec ses cinq millions d'habitants, soit 74 par kilomètre carré ⁽¹⁵⁾, doit faire appel à l'immigration des coolies tamouls de l'Inde méridionale. La raison en est que les Cinghalais, pourtant excellents cultivateurs ⁽¹⁶⁾, n'aiment pas le travail trop régulier des plantations. Bien qu'ils constituent deux-tiers de la population de l'île, ils ne fournissent que 5 % de la main-d'œuvre de l'industrie du thé. ⁽¹⁷⁾

Ces pays où la main-d'œuvre est insuffisante sont devenus, grâce à l'appel des plantations du thé, des colonies de peuplement. Ceylan compte aujourd'hui environ 760.000 ouvriers immigrés, et de ce nombre la majorité sont employés dans l'industrie du thé. ⁽¹⁸⁾ Sumatra ⁽¹⁹⁾ abritait en 1924, 274.000 coolies ⁽²⁰⁾ immigrés, dont une partie considérable engagés dans l'industrie du thé. Parmi ce nombre, il y a 66.000 Chinois, dont 64.000 ouvriers travaillant sous contrat ⁽²¹⁾. L'Assam est devenu, depuis un demi-siècle, une colonie de peuplement pour l'Inde grâce à l'appât du thé. Aujourd'hui, il y a près d'un million de travailleurs dans les plantations. C'est l'industrie du thé

qui a repeuplé l'Assam, dévasté au début du xix^e siècle par les invasions birmanes dans la haute vallée du Brahmapoutre et ravagé par la malaria dans la basse vallée. Les plantations attirent les populations les plus diverses ; on ne parle pas moins de quarante-huit langues dans les plantations ⁽²²⁾. Les vastes terres vierges qui avoisinent le Brahmapoutre et les voies ferrées sont colonisées par les immigrants recrutés au Népal, au Bengale et dans les régions de la Surma ⁽²³⁾. Nous trouvons un autre exemple de l'attrait du thé dans le district de Darjeeling, pays montagneux au pied de l'Himalaya. Tous les efforts de colonisation y ont échoué ; seul le thé attire les capitaux et les hommes. Des régions presque désertes vers 1860 n'ont déjà plus de place pour des nouvelles plantations, dont quelques-unes vont audacieusement s'établir aux confins des « chasseurs de têtes » ⁽²⁴⁾.

Les plantations de thé attirent deux catégories d'ouvriers d'immigration : l'immigrant permanent et l'immigrant temporaire ou saisonnier. Le premier vient en général avec sa famille et ils s'installent pendant plusieurs années dans la plantation ; souvent ils deviennent de petits exploitants eux-mêmes après l'expiration du contrat, et débutent avec de l'argent épargné. Les migrations saisonnières se produisent au début et après la fin de la saison de récolte ; elles sont particulièrement actives entre Ceylan et la côte de Coromandel. Les coolies tamouls traversent périodiquement la mer pour se rendre dans l'île, débarquent à Manaar, d'où ils gagnent les plantations par rail. Quand la cueillette du thé est terminée, ils rentrent

sur la côte par la même route ⁽²⁵⁾. Les femmes et les enfants sont peu nombreux dans ces déplacements périodiques : les fréquentes traversées et le caractère temporaire du travail ne favorisent guère l'immigration de ces êtres fragiles.

Il ne faut point croire que les immigrants répondent instantanément à l'appel des plantations. Un système compliqué de recrutement et de primes est nécessaire pour les attirer à Ceylan, en Assam ou à Sumatra. Et encore, la main-d'œuvre est parfois insuffisante ; en 1923, plusieurs plantations de Ceylan furent obligées de refuser certaines commandes à cause du manque de main-d'œuvre ⁽²⁶⁾.

Aussi, aux Indes néerlandaises, le gouvernement a interdit, depuis 1887, l'exportation à l'étranger des coolies javanais, afin que le surplus de la main-d'œuvre javanaise soit réservé aux besoins des autres îles de l'archipel ⁽²⁷⁾.

Dans les pays où des disettes de main-d'œuvre se produisent, les planteurs pratiquent toujours le régime du *travail sous contrat*, où l'immigrant est lié et tenu de servir un certain nombre d'années dans la plantation. Mais, même le contrat ne garantit pas la stabilité de la main-d'œuvre, car les évasions sont fréquentes. Cette stabilité serait encore amoindrie si le contrat n'existait pas, car alors la compétition des plantations pour les travailleurs rendrait la main-d'œuvre encore plus instable.

Le recrutement des coolies pour les plantations devient quelquefois fort coûteux par suite de l'éloignement de ces dernières par rapport aux centres de po-

pulation. Les frais s'élèvent parfois jusqu'à 2.500 fr. par tête ⁽²⁸⁾. Ajoutons à cela les frais, également élevés, de l'accommodation des coolies, et nous aurons une idée approximative des difficultés du maintien d'un nombre suffisant d'ouvriers dans une plantation. Aussi la main-d'œuvre devient-elle la condition primordiale de la culture du thé dans des pays de faible population. On peut dire sans exagération que les Anglais d'Assam craignent davantage une disette de main-d'œuvre que le caprice des moussons.

- (1) BLANCHARD (58), pp. 294-296.
- (2) COULOMBIER (66), p. 28.
- (3) COULOMBIER (66), p. 28.
- (4) T. C. T. J., Vol. 65, N° 5, May 1932, p. 544.
- (5) TORGASHEFF (202), p. 129.
- (6) COULOMBIER (66), p. 119.
- (7) TORGASHEFF (202), pp. 133-139.
- (8) TORGASHEFF (202), p. 135.
- (9) TSING (206), p. 28.
- (10) UKERS (234), p. 27.
- (11) T. C. T. J., July 1930, p. 37.
- (12) UKERS (234), p. 28.
- (13) SION (268), p. 504.
- (14) C'est le thé qui a repeuplé l'Assam. Au milieu du XIX^e siècle ce pays était encore presque un désert, à cause du manque de sécurité. Voir SION (268), p. 309.
- (15) SION (268), p. 390.
- (16) SION (268), p. 391.
- (17) TURNER (275), p. 54.
- (18) TURNER (275), p. 24.
- (19) HENRY (283), p. 140.
- (20) HENRY (283), p. 140.
- (21) HENRY (283), p. 140.
- (22) SION (268), p. 309.
- (23) SION (268), p. 309.
- (24) SION (268), p. 294.
- (25) TURNER (275), p. 243.
- (26) DUPUY (247), p. 370.
- (27) HENRY (283), p. 139.
- (28) Report of the Imperial Economic Committee. Tea 1931. (113), p. 17.

CHAPITRE III

Le thé dans ses rapports avec l'habitat et le peuplement

Le thé est cultivé dans des districts de population disséminée : régions montagneuses en Chine et à Formose, pays neufs dans les colonies européennes. Grâce au développement plus ou moins avancé de cette culture, il y a des modifications plus ou moins permanentes de l'habitat et du peuplement : on distinguera donc deux genres de milieux humains : vieux pays de thé et pays neufs.

Section 1. — Premier type : village chinois de Ou-y Chan

Le district de Ou-Y Chan (monts de Bohéa) constitue une région de thé par excellence. C'est le thé qui détermine ici le genre de vie. C'est le thé qui règle, dans une certaine mesure, la physionomie de l'agglomération humaine et l'emplacement des maisons rurales. Ces dernières suivent l'extension du thé sur le

flanc des montagnes et grimpent à des altitudes parfois assez élevées. Elles sont obligatoirement dispersées à cause de la topographie accidentée du terrain, le relief fortement déchiqueté des monts Bohéa étant d'une évolution peu avancée, dû qu'il est à un soulèvement relativement récent. La forme dominante est la « maison élémentaire », — pour employer le terme classique de Demangeon, — faite à la mesure de la petite exploitation, mode de culture imposé par le morcellement du terrain.

C'est dans la maison élémentaire du cultivateur qu'a lieu la préparation préliminaire du thé. La maison-type est représentée par une construction basse au ras du sol, ne portant qu'un seul étage, et tenant tout sous le même toit. Le nombre de pièces dépend de la famille, de ses ressources financières, de son prestige dans le village et finalement du goût de luxe du chef de famille, qui est en même temps le caissier. Les plus petits cottages ont trois ou quatre pièces, assez grandes, sans planchers et sans décoration aucune. Les toits sont faits en plaquettes de bois parsemées de pierres. Les grosses pierres, très abondantes dans cette contrée, constituent le principal matériel de construction. Le tout est en général peu élégant : pour le paysan chinois, la maison est surtout un outil agricole.

Devant le bâtiment existe en général une cour pour le flétrissage et le séchage du thé. Dans le cottage, il y a tout un outillage pour la préparation du thé : grandes, hangars, chaudrons, fourneaux, cribles, etc. Mais la cheminée manque ; la fumée, en sortant du chau-

dron, s'échappe comme elle peut à travers les portes ou les ouvertures du toit. Dans ce bâtiment modeste, des générations de cultivateurs se succèdent, cultivant le même morceau minuscule de terrain et répétant les mêmes procédés de préparation, année après année. Un certain nombre de paysans cultivent le thé comme une monoculture.

Dans des régions plus basses, moins accidentées, les maisons se groupent en « ordre lâche », soit sur des cônes de déjections, soit sur des terrasses. Aussi le cultivateur pratique-t-il également les autres cultures : riz, pommes de terre, horticulture, etc. Le thé n'est ici qu'une culture secondaire.

Dans les deux cas, le peuplement est permanent. Il n'y a ni immigration ni émigration.

Section 2. — Pays d'immigration de coolies

C'est dans les pays neufs que la culture du thé a provoqué des modifications marquées de l'habitat et du peuplement. Des pays presque déserts ont été ainsi transformés en quelques années en régions cultivées et peuplées.

Les vastes plantations d'Assam et de Ceylan et leurs campements de coolies, les « *coolie lines* », sont de véritables cités ouvrières — des agglomérations qui se forment en un rien de temps, des villes-champignons pour ainsi dire. Les grandes plantations possèdent chacune une demi-douzaine de villages de cam-

pement, abritant jusqu'à 1.000 ou 1.200 coolies. Les maisons de ces derniers sont en général des bâtiments à ras du sol, d'un seul étage ; chaque maison abrite de quatre à huit familles de coolies. Chaque village possède deux surveillants, les « *line chowkidars* », qui sont chargés de maintenir l'ordre et d'emmener les coolies à la plantation à heure fixe. Le gouvernement oblige les grandes plantations à établir un hôpital dans chaque campement ; dans l'intérêt de l'économie, les Anglais n'emploient que des médecins incompetents, des « D^r Babus » (1). Les conditions d'hygiène sont souvent déplorables dans les plantations anglaises ; la moyenne de mortalité atteint 7 %, même 9 % dans quelques plantations (2). Quoiqu'il en soit, les « *coolie lines* » constituent des installations humaines organisées, et présentent les problèmes sociaux qu'entraîne le contact des groupes hétérogènes d'individus, venus de régions différentes et parlant des langues dissemblables. Les coolies appartiennent aussi à des castes différentes : la plupart des coolies de Ceylan sont de castes inférieures, des « intouchables ».

Les immigrants gardent leurs coutumes régionales et observent fidèlement leurs fêtes. En Assam, à l'occasion de la grande fête annuelle, le « Fagua », qui a lieu en février, les plantations accordent un congé de trois ou quatre jours aux coolies. Ces derniers obtiennent même de la direction chacun une bouteille de rhum à cette occasion (3). La gaîté habituelle des coolies constitue, en effet, une indication qu'ils sont « acclimatés » à leur nouveau milieu. Bon nombre d'immigrants s'y installent définitivement.

La culture du thé provoque trois genres de migrations : migrations instables d'une main-d'œuvre flottante, migrations temporaires et migrations permanentes. Dans les pays de population dense, où le travail est « libre », un grand nombre d'ouvriers et surtout d'ouvrières sont engagés à *la journée* pendant la saison intense de cueillette. Au Japon, à Java et dans l'Inde du sud, la main-d'œuvre du thé est fournie surtout par ce genre de population flottante, venue des provinces ou des districts voisins. C'est une forme de véritable nomadisme saisonnier.

Dans les pays de faible population, surtout à Sumatra et en Assam, le coolie-immigrant est tenu par contrat de rester pendant plusieurs années dans la plantation : il devient en quelque sorte une propriété du patron, un outil agricole. Il campe pendant toute l'année dans le village de coolies et participe au développement moral et matériel de cet établissement humain. Après l'expiration du contrat, une grande partie de ces immigrants rentrent dans leurs patries natales, ne laissant aucune trace dans le pays qui les ont adoptés pendant plusieurs années.

Bon nombre de coolies restent dans le pays d'adoption (ouvriers chinois à Sumatra, coolies tamouls à Ceylan, coolies « Junglis » en Assam). Ces immigrants s'installent définitivement dans le pays et deviennent des « indigènes » du pays. Les célibataires se marient avec les filles du pays et souvent perdent contact avec leurs mère-patries. Ces migrations ont ainsi créé de petites villes dans les districts du thé ; non point des villes éphémères, mais des établissements humains per-

manents. Cependant, l'industrie du thé n'a pas encore créé de grandes villes, bien qu'elle ait contribué au développement de certaines villes où le commerce du thé est très important, comme Colombo, Darjeeling, Fou-tcheou, etc.

Pour conclure, nous pouvons dire que la culture du thé a apporté des modifications profondes au peuplement des régions montagneuses de l'Asie des moussons. Elle permet aux paysans chinois d'exploiter les terrains d'altitude, et, par conséquent, d'installer des habitations humaines sur le flanc des montagnes. Elle a reconquis l'Assam à la civilisation par le développement de la circulation intérieure, le drainage des terrains marécageux, l'organisation des villes nouvelles. Un demi-million de coolies peuvent, grâce à elle, trouver un moyen d'existence, dans un nouveau pays. Grâce aussi au thé, l'Assam attire un autre genre d'immigrants : des petits commerçants, des cultivateurs de riz, des fonctionnaires, en un mot, tous les éléments nécessaires à une nouvelle société humaine. Le thé apparaît ici comme un agent civilisateur.

(1) CROLE (68), pp. 196-198.

(2) Report on Coolie Immigration into Assam. Cité dans BAILLON (51), p. 208.

(3) CROLE (68), p. 199.

DEUXIÈME PARTIE

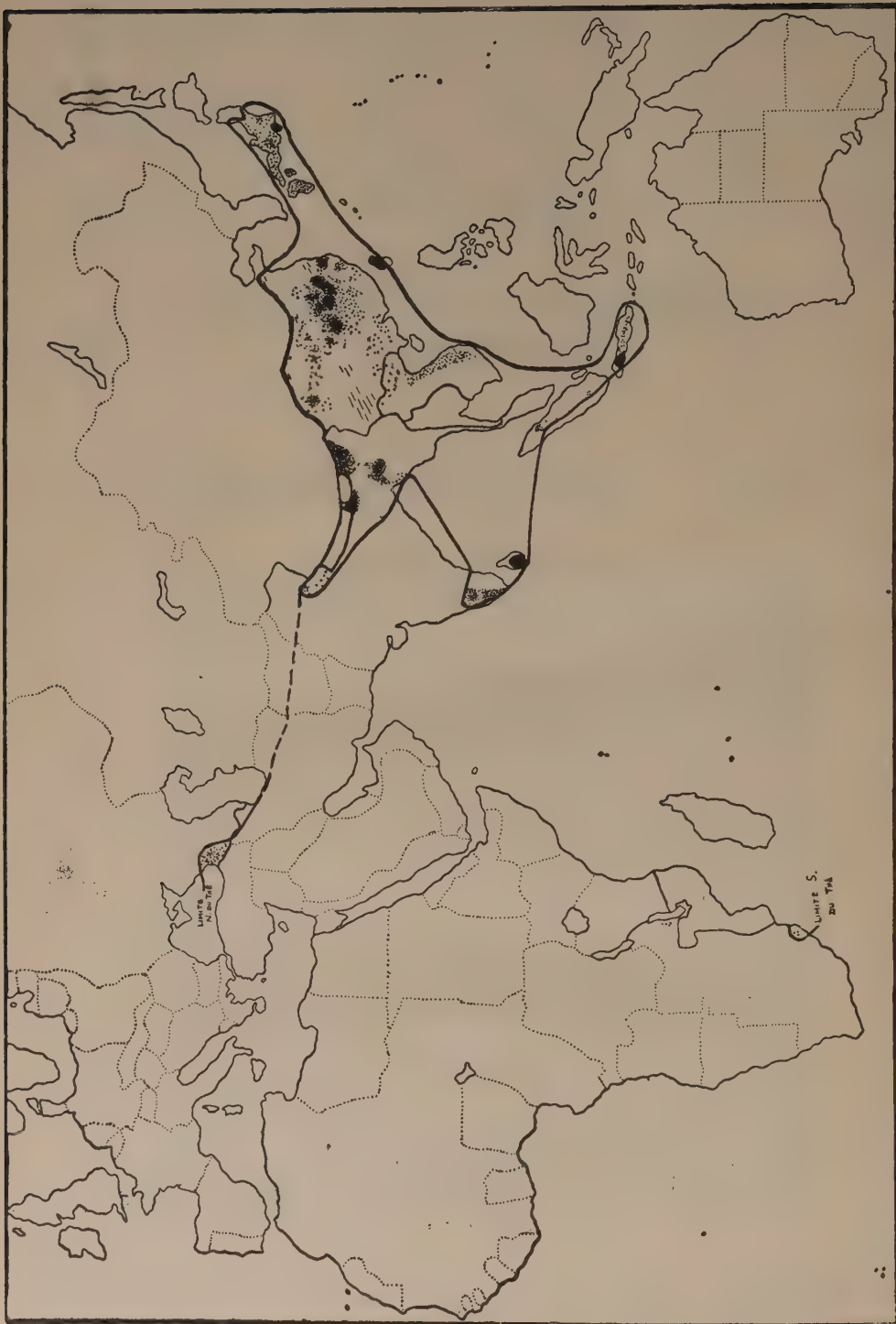
Répartition géographique du théier

CHAPITRE PREMIER

Considérations générales d'ordre géographique

Section 1. — La limite septentrionale du théier

Parmi les cartes dans lesquelles on trouve une démarcation de la limite nord du thé, on remarque celle de l'excellent Atlas Général du regretté Vidal de la Blache (carte économique de l'Asie, 1/70.000.000 p. 117), celle d'Elisée Reclus dans sa Géographie Universelle (carte des principales cultures de la Chine) ⁽¹⁾ et celle de Sion (carte économique du Japon) ⁽²⁾. Elles nous ont fourni la base de cette étude sommaire, mais nous avons cru devoir modifier certaines parties de ces excellentes cartes quand nous avons dressé la nôtre, car des documents de source d'origine ont éclairci certains détails. Il convient de remarquer que la détermination cartographique de la limite naturelle d'une plante est souvent difficile, comme l'a observé Camille Vallaux ⁽³⁾, car « les transitions, dit-il, sont bien plus nombreuses, dans la nature végétale, que les démarcations ». Ceci est particulièrement vrai dans le cas du théier, par suite de l'intervention de l'homme.



Projection MERCATOR.

CARTE 1. — Répartition géographique du théier dans le monde. Chaque point représente 1.000 acres. L'aire encadrée par le gros trait noir constitue le domaine de la culture du thé dans l'Asie des moussons.

Dressée par F. HUNG.

La limite septentrionale du théier part, au Japon, du sud-est du district d'Ivate ⁽⁴⁾, au 39° N. sur la côte est de l'île de Hondo, descend vers l'intérieur de l'île, puis remonte sur la côte ouest jusqu'au 40° N. dans le district d'Akita ⁽⁵⁾. De là, elle franchit la mer du Japon et la mer de Chine orientale pour s'implanter dans les districts montagneux de Chang-toung, au sud de Taï Chan ⁽⁶⁾, au 36° N., puis descend vers le sud-ouest à travers la partie méridionale de la province de Ho-nan ; elle s'allonge ensuite à l'ouest à travers quelques rares districts du Chen-si méridional et du Kansou. De là, elle descend brusquement dans les régions montagneuses de Sseu-tchouan, à l'ouest de la rivière Min, où elle délimite l'extension ouest de la culture du thé en Chine.

Elle franchit ensuite les massifs longitudinaux de Sseu-tchouan et l'est du Tibet pour entrer dans l'Assam, suit le cours du Brahmapoutre, tout en frôlant la frontière chinoise, jusqu'au coude du fleuve, s'allonge à l'ouest à travers la zone du Teraï limitrophe de Bhoutan, pour atteindre Darjeeling. De là, la ligne s'interrompt pour se retrouver au pied de la partie septentrionale des chaînes de l'Himalaya, laissant au sud les districts de Koumaon, de Dehra Dun et de Kangra, dans le Pendjab, où la culture du thé dans l'Inde britannique atteint sa limite nord. On la retrouve dans la Colchide, à plus de 3.000 kilomètres de distance ; dans l'Abkasie, à 43° N., elle touche sa *limite nord absolue*.

Section 2. — Zones de grand développement du thé

Les districts immédiatement au sud de la limite septentrionale du thé appartiennent en général, et particulièrement en Chine et au Japon, à la zone de *vie réduite*, où la sévérité des conditions du milieu empêche cette culture de prospérer.

Ainsi, dans les districts d'Ivate, d'Akita, d'Yamagata ⁽⁷⁾, au Japon, les jardins de thé sont fort clair-semés ; le théier y échappe à la mort pendant l'hiver, grâce à la protection des neiges. Dans les provinces septentrionales de Chine, Changtoug, Honan, Chen-si, Kansou, la culture du thé est également peu importante. Dans ces deux cas, on pourrait dire que la culture, grâce à l'intervention de l'homme, déborde ses limites naturelles, et s'installe dans des contrées peu hospitalières. Dans la Chine du nord, surtout, où la précipitation pluviométrique est généralement inférieure à 700 mm. d'eau par an, le milieu physique est nettement défavorable ; l'arbuste à thé se réfugie dans les pentes élevées des montagnes très exposées aux vents humides. Ici l'altitude semble l'élément déterminant de l'existence de cette plante.

Les zones de grand développement nous intéressent plus que la zone de *vie réduite* du théier, cette dernière n'ayant aucune importance au point de vue commercial. L'aire dans laquelle se trouvent les principales zones de thé s'étend sur 45 degrés de latitude (entre

36° N. et 9° S.) et 70 degrés de longitude (entre 140° E. et 70° E.) ; elle peut être divisée en trois zones principales : 1° la zone chinoise (Chine, Formose, Japon) ; 2° la zone indienne (Assam, Bengale, Pendjab) ; 3° la zone équatoriale (Travancore, Ceylan, Sumatra et Java).

Dans la zone chinoise, les principales régions de thé sont situées entre le 36° N. et le Tropique du Cancer, où les milieux physique et humain sont très favorables à cette culture. Elle y a pris origine et grandi sous l'effort de la civilisation chinoise.

La zone indienne occupe une aire moins étendue ; elle est comprise entre le 27° N. et le tropique du Cancer. La culture n'y a pris naissance que depuis deux générations, mais son développement a été si rapide qu'il a complètement bouleversé le commerce mondial du thé, monopolisé par les Chinois jusque vers la fin du xix^e siècle.

Entre ces deux zones, on distingue une démarcation nette de la saison des récoltes, correspondant à la saison des pluies.

Dans la zone équatoriale, par suite de faibles variations thermiques et pluviométriques, le thé est récolté pendant toute l'année. C'est donc la zone du plus grand développement ; MacEwan appelle cette région, comprise entre 10° N. et 10° S., le « tea belt ⁽⁸⁾ ».

Section 3. — Le foyer d'origine du thé

Quel fut le foyer d'origine du thé ? Cette question, bien que d'une importance tout à fait secondaire au point de vue géographique, a fait couler beaucoup d'encre. Les uns, Anglais, lancent l'hypothèse de l'origine assamaise de la plante ; les autres, Chinois, maintiennent la thèse de l'origine chinoise du thé ; enfin, le géographe russe Andreas Krasnow, auteur du fameux livre « Les districts théiers de l'Asie », soutient que le thé serait indigène dans tous les pays sub-tropicaux de l'Asie orientale.

La thèse anglaise apparut vers le milieu du *xix*^e siècle, lors de la conquête de l'Assam par les Anglais. En 1826, les frères Bruce y découvrirent des arbres à thé à l'état sauvage ⁽⁹⁾. Aussitôt, les colons britanniques, qui cherchaient dès cette époque à en introduire la culture dans l'Inde, proclamèrent que l'Assam était la patrie d'origine de l'arbre à thé. En gens pratiques, ils utilisèrent cette hypothèse, d'abord pour encourager les pionniers de la culture, ensuite pour appuyer la propagande du thé indien. D'après eux, l'arbre à thé aurait été introduit en Chine, d'Assam, à une époque préhistorique ⁽¹⁰⁾.

Cette controverse attira l'attention des géographes lors du Congrès international de Géographie de Berlin, en 1889, lorsque l'Anglais John MacEwan ressuscita la question dans sa conférence sur la géographie du thé. « Suivant l'hypothèse qu'une plante pous-

serait et se développerait mieux dans son habitat d'origine, on arrive à la conclusion que le théier chinois n'est qu'une variété dégénérée du théier indigène de l'Inde » ⁽¹¹⁾.

D'après lui, Manipour serait le lieu de naissance de l'arbre à thé, parce que « la culture du thé a eu beaucoup de succès à Manipour ». De Manipour, l'arbre se serait propagé à l'est sur les pentes peu élevées des collines situées tout de suite au nord du Tropique du Cancer. Elle aurait gagné ainsi la Haute-Birmanie, puis le Yunnan, et finalement elle aurait traversé le continent pour s'implanter dans l'île de Formose et au Japon ⁽¹²⁾.

Les arguments de MacEwan réclament certaines observations. 1° l'emploi de l'hypothèse « qu'une plante pousserait mieux et se développerait mieux dans son habitat d'origine » semble une erreur de méthode. Bon nombre de plantes cultivées prospèrent davantage dans leurs habitats d'adoption que dans leur foyer d'origine : le blé, par exemple, est originaire de la région de l'Hermon, dans la zone qui fait actuellement frontière entre la Palestine et la Syrie ⁽¹³⁾, mais son plus fort développement a lieu ailleurs, au Canada, aux Etats-Unis, en Europe centrale, etc... D'ailleurs, si cette hypothèse était acceptable, l'Assam devrait céder la place d'honneur à Sumatra, où le rendement du thé par hectare est le plus élevé du monde ⁽¹⁴⁾.

2° L'hypothèse de MacEwan sur la propagation du théier suppose que le thé a été cultivé d'abord en Birmanie, ensuite au Yunnan, et puis en Chine. Erreur historique. La Birmanie, de même que le Yunnan

(qui ne fut annexé par la Chine qu'à une époque relativement récente), sont des néophytes de la culture du thé. La plus ancienne région de thé de la Chine fut la province de Sseu-tchouan, où l'arbre à thé a été cultivé depuis plus de vingt-cinq siècles. A cette époque, la Chine n'entretenait aucune relation avec l'Inde, le Bouddhisme n'étant pas encore né. 3° Le théier de Chine n'est pas une variété dégénérée du théier de l'Inde. Ils représentent deux variétés distinctes : le *Thea Sinensis* et le *Thea Assamica*. D'ailleurs, le *Thea Sinensis* n'est point une variété dégénérée de l'espèce de *Thea* ; il est plus résistant que le *Thea Assamica* et ses feuilles sont plus fines (la qualité du thé dépend de la finesse de ses feuilles).

Le fait que le thé fut trouvé à l'état sauvage en Assam au milieu du XIX^e siècle (en 1843, d'après MacEwan)⁽¹⁵⁾, n'indique pas nécessairement non plus que le thé y ait été indigène, car l'Assam fut un pays peuplé jusque vers 1800, quand les invasions birmanes dépeuplèrent la région⁽¹⁶⁾. Il est donc fort possible que le thé y ait été déjà introduit et cultivé à cette époque par des éléments mongoloïdes (buveurs de thé) de la population assamaise. Quand ils furent chassés et le pays rendu désert, les arbres à thé laissés à l'état sauvage auraient dégénéré pour atteindre leur grande taille. C'est aussi l'avis de J. J. Rein, qui tire cette conclusion des informations personnelles communiquées par Sir David Brandis⁽¹⁷⁾.

La thèse chinoise est fondée sur l'histoire. Voici ses arguments : 1° Le théier était déjà connu au VI^e siècle avant J.-C.⁽¹⁸⁾, où on attribua son origine au Sseu-

tchouan. A cette époque, le thé n'était connu ni en Assam, ni en Birmanie. 2° Ce furent les Chinois, non point les Assamais ou les Birmans, qui domestiquèrent le théier. Il est invraisemblable que nos ancêtres d'il y a 2.500 ans, voire même plus, aient envoyé des expéditions d'exploration botanique en Assam pour chercher des plantes nouvelles propres à la culture. Le théier devait donc être domestiqué *sur place*. 3° Le fait que l'on ne peut trouver des théiers à l'état sauvage en Chine, ne prouve pas qu'ils n'y aient existé à cet état il y a trois ou quatre mille ans. 4° Les caractéristiques du théier chinois ne semblent causées ni par l'adaptation de cette plante à un climat plus rigoureux, ni par l'épuisement du sol chinois, mais par les changements climatiques qui eurent lieu en Asie orientale depuis l'époque tertiaire. En effet, la période de la culture du thé fut trop courte pour changer le *Thea Assamica* en *Thea Sinensis*, plus fin et plus résistant.

Krasnow soutient l'hypothèse que le théier aurait existé en Chine et au Japon bien avant d'y être domestiqué ⁽¹⁹⁾. Il a d'ailleurs découvert des théiers sauvages dans l'île de Shikoku, et dans les villages de Kochi, au Japon. Ces arbustes atteignaient une hauteur de 3 à 5 pieds, et possédaient des fleurs plus petites que celles de l'espèce cultivée. Elles poussaient dans les forêts, toujours parmi les arbustes vivaces, et croissaient dans l'ombre des *Quercus Glabra* et d'autres arbres du même genre qui constituaient principalement les forêts toujours vertes du Japon du sud ⁽²⁰⁾.

Les géographes européens semblent portés à accep-

ter la thèse anglaise, non qu'elle soit plus plausible que la thèse chinoise, mais parce que cette dernière ne leur avait jamais été présentée jusqu'ici. La question reste donc, pour tous les gens d'esprit critique, en suspens. C'est un « secret aussi impénétrable que la demeure originelle de tous les animaux domestiques », pour employer la fameuse phrase de Humboldt ⁽²¹⁾.

Section 4. — L'extension du domaine du thé

Jusqu'au milieu du xix^e siècle, le thé resta dans la zone chinoise ; il fut considéré comme une culture chinoise par excellence, et personne ne pouvait prévoir que ce rôle enviable de fournisseur du monde dût être ravi, un demi-siècle plus tard, par les Indes, dans des régions où les habitants n'avaient aucune expérience de cette culture. Mais par un véritable tour de force, les Britanniques ont réussi à introduire le thé aux Indes, et à initier la main-d'œuvre indigène aux exigences de cette culture. Les Hollandais, de leur côté, à l'instar des Anglais, ont également fait de leurs colonies orientales des pays de thé. Aussi ce développement dans ces pays neufs, Assam, Darjeeling, Ceylan, Java, Sumatra et l'Inde du sud, fut-il prodigieux. En 1840, année où l'*Assam Tea Co.* fut formée, le thé ne fut cultivé, en dehors de la zone chinoise, qu'à titre d'expérience. En 1875, la culture atteignait déjà plus de 50.000 hectares ⁽²²⁾ ; en 1928, 618.000 hectares ⁽²³⁾. Pendant toute cette période, la culture du thé dans la

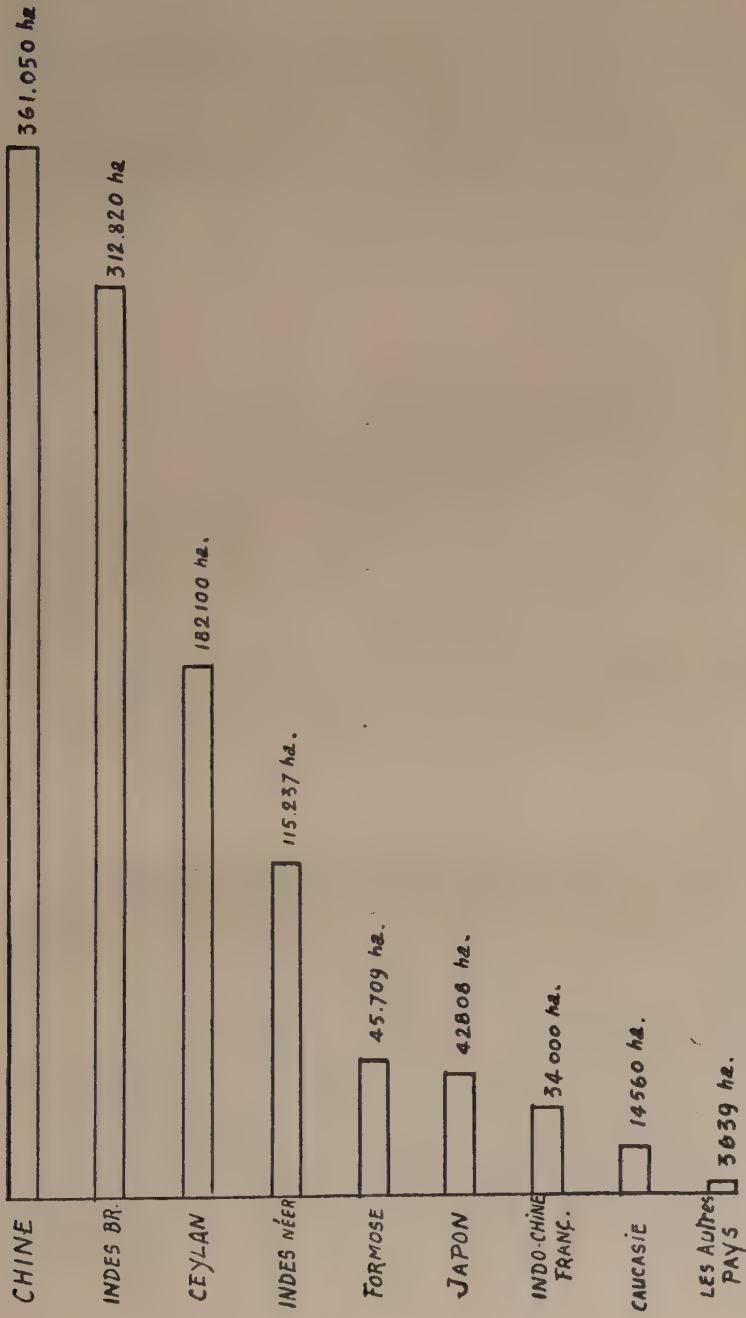


FIG. II. — Superficie du thé dans le monde. Graphique inédit dressé d'après les statistiques de 1928 et 1929 (23 bis).

zone chinoise n'a cessé de reculer ; aujourd'hui, elle ne représente plus que 500.000 hectares environ, d'après les statistiques officielles ⁽²⁴⁾.

L'extension actuelle du thé dans le monde représente une superficie totale de 1.100.000 hectares, ou 11.000 kilomètres carrés. La figure ci-contre montre sa répartition dans le monde. (Fig. 2.)

Section 5. — La lutte entre le thé et les autres cultures

L'extension du thé dans les pays tropicaux et équatoriaux se heurte à d'autres cultures (café, cacao, hévéa, etc...), qui lui disputent le terrain. Ainsi, le thé est exclu de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud ; dans d'autres endroits, il doit arracher la suprématie à son rival, le café. Dans l'île de Ceylan, il a chassé ce dernier, atteint par un champignon parasite, le fameux *Hemeleia vastatrix*, vers 1880 ⁽²⁵⁾. De 1837 à 1882, Ceylan était un grand producteur de café ⁽²⁶⁾, et celui-ci faisait la fortune de l'île lorsque le chemin de fer de Kandy atteignit la haute région ⁽²⁷⁾. En 1877, l'année où la superficie de cette culture atteignit le maximum, l'île possédait 272.000 acres de champs de café, alors qu'à ce moment, la culture du thé n'était qu'à sa période d'expérimentation. Même en 1882, cette dernière n'occupait que 20.000 acres ⁽²⁸⁾. Mais en 1907, le bilan de la lutte a été complètement renversé ; il ne restait que 1.000 acres de café tandis

que le thé prenait une extension de 380.000 acres ⁽²⁹⁾ (voir fig. 3). Jamais, dans l'histoire de l'agriculture, on n'a vu substitution aussi radicale que celle du thé au café à Ceylan.

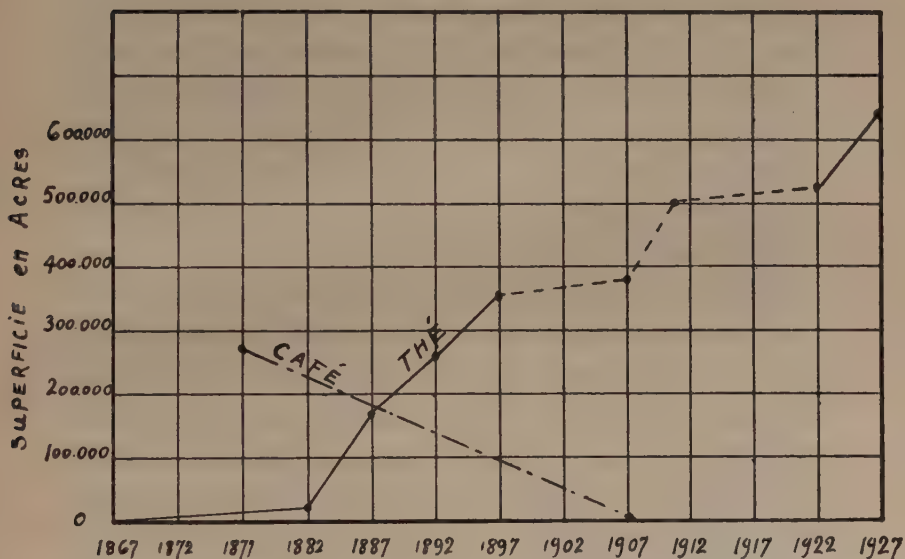


FIG. III. — La lutte entre le thé et le café dans l'île de Ceylan.

Section 6. — Le thé comparé avec le vin

Le thé et la vigne représentent deux cultures caractéristiques de la zone sub-tropicale du continent Eurasiatique. L'un est répandu dans l'extrémité orientale de cette zone ; l'autre, dans l'extrémité occidentale. L'un et l'autre étaient cultivés depuis la plus haute antiquité, et constituaient comme des signes de civilisation supérieure, pour emprunter l'heureuse ex-

pression de Vidal de la Blache ⁽³⁰⁾. L'un comme l'autre ne peut prospérer que dans des pays de population dense, issue d'une vieille civilisation.

Pourtant, les conditions physiques de ces deux cultures ne sont guère comparables. La vigne veut un été sec ; le thé, au contraire, exige un été très humide. La vigne préfère un sol calcaire, s'échauffant vite ; cela serait fatal au théier. La vigne, culture de plaine et de bas coteau, est rarement cultivée dans des terrains de haute altitude ; le thé de qualité ne peut croître que dans les hautes altitudes.

Ce qu'il y a de semblable dans les deux cultures, ce sont leurs milieux humains. La vigne exige une main-d'œuvre abondante, active et soigneuse ; le thé, également. L'un comme l'autre réclame des efforts humains continus, et exige des aptitudes traditionnelles. Pour l'exploitation industrielle, même contraste entre la propriété morcelée de vieilles régions productrices et la grande plantation des colonies. Et dans les régions industrialisées, même tendance à sacrifier la qualité à la quantité.

Quant à leur distribution géographique, le thé et la vigne occupent des domaines fort distincts l'un de l'autre : le thé dans l'Asie des moussons, la vigne dans les pays méditerranéens. On ne les rencontre ensemble que dans la Géorgie, pays de transition par excellence. La limite nord de la vigne est plus septentrionale que celle du théier ; mais, tandis que le vin produit près de cette limite est d'une qualité exceptionnelle (vin de Champagne, vin du Rhin, etc.), le thé des provinces septentrionales de la Chine ne l'est guère.

re. La culture de la vigne est d'une importance considérable dans l'hémisphère sud ; le thé reste jusqu'ici dans l'hémisphère nord. Par contre, l'extension du thé a fait des progrès stupéfiants depuis deux générations, tandis que le progrès de la vigne a été beaucoup plus lent. Enfin, le thé est une culture plus stable que la vigne : le premier est plus robuste et solide et ne connaît pas de maladies désastreuses comme le phylloxera.

Les deux cultures du thé et de la vigne s'excluent ; les boissons qui en dérivent, aussi. Les pays latins sont les moins importants parmi les pays civilisés consommateurs du thé.

(1) RECLUS (44), p. 573.

(2) SION (190), p. 223.

(3) VALLAUX (47), pp. 355-356.

(4) On y trouve quelques plantations peu importantes (voir la carte du thé au Japon dans UKERS (234), p. 18). VIDAL DE LA BLACHE (11), p. 117, ainsi que SION (190), (carte dans la page 223), placent la limite septentrionale du thé à 36° N. Il nous semble que la vraie limite serait légèrement plus au nord ; elle atteint, d'après les sources officielles japonaises, 39° N sur la côte Est.

(5) D'après SION et VIDAL DE LA BLACHE, le 38° N. marquerait la limite nord du thé sur la côte ouest de Hondo. Il nous semble que ce chiffre devrait être modifié, car on rencontre des jardins de thés jusqu'au 40° N. sur les versants ouest.

(6) *Annuaire de la Chine* (209), 1179. Des informations dignes de foi indiquent que la limite septentrionale du thé en Chine est plus au nord que celle indiquée par les cartes de RECLUS et de VIDAL DE LA BLACHE. Entre parenthèse cette erreur insignifiante n'enlève rien à la valeur de ces cartes classiques : cela nous montre simplement combien la géographie du thé est encore mal connue.

(7) UKERS (234), p. 18, carte du thé du Japon.

(8) MACEWAN (93), p. 452.

(9) HUNTER (259), p. 601-2.

Cf. Aussi l'édition de MARCO POLO donnée par PAUTHIER (363), pp. 385-386, et les notes de cet auteur, pp. 383-384. MARCO POLO a décrit un arbre (dans « la province de Gaindu ») qui a des feuilles comme le laurier, plus longues toutefois et plus étroites, dont la fleur est blanche et petite comme celle du giroflier. PAUTHIER croit que le dit arbre est l'arbuste à thé et que le « Gaindu » correspond à l'Assam actuel.

- (10) HUNTER (259), pp. 601-602.
- (11) MACÉWAN (93), pp. 449-450.
- (12) MACÉWAN (93), pp. 450-451.
- (13) BRUNHES et VALLAUX (23), p. 18.
- (14) BROWNE (61), p. 51.
- (15) MACÉWAN (93), pp. 450-451.
- (16) SION (268), p. 309.
- (17) REIN (222), p. 111.
- (18) LOU YU (91), p. 16.
- (19) MACÉWAN (356), pp. 18-19.
- (20) MACÉWAN (356), p. 18.
- (21) Cité par DE CANDOLLE (24), p. 36.
- (22) Le chiffre exact est 52.600 ha. Voir fig. 5, graphique montrant le développement de la culture du thé dans l'Inde br.
- (22) Voir fig. 2 : superficie du thé dans le monde.
- (23) Voir fig. 2.
- (23 bis) Voici les sources dans lesquelles nous avons puisé les statistiques ci-dessus :
 - a) pour la Chine : Statistiques officielles du Ministère de l'Agriculture et du Commerce de Chine, citées dans Torgasheff (202), p. 4.
 - b) pour l'Inde britannique : *Indian Year-Book*, Bombay, 1930, p. 765.
 - c) pour Ceylan : *Annuaire international de Statistiques agricoles*, 1928-1929, « production agricole : analyse par pays ».
 - d) pour Indes Néerlandaises : *Bulletin Econ. de l'Indo-Chine*, janv. 1932 A., p. 24 A.
 - e) pour Formose : *Annuaire intern. de Statist. agr.*, 1925-1926, p. 150.
 - f) pour Japon : comme pour Ceylan.
 - g) pour Indo-Chine : Armand MEGGLÉ, *Annuaire du Commerce international*, 1931, p. 905.
 - h) pour Caucasic : *Tea and Coffee Trade Journal*, July, 1931, p. 18.
 - i) pour « autres pays », cf. A. I. S. A., 1925-1926, p. 765.
- (24) Voir Section 1 du chapitre suivant.
- (25) *Encyclopædia Britannica* (31), vol. V, p. 180. Voir aussi FLAHAULT (253), pp. 273-274.
- (26) FERGUSON (252), p. 1.
- (27) SION (268), p. 39.
- (28) FERGUSON (252), p. 1.
- (29) FERGUSON (252), p. 1.
- (30) VIDAL DE LA BLACHE (48), p. 144

CHAPITRE II

Répartition géographique de la culture du thé : Chine

Section 1. — Généralités

Le thé est cultivé dans seize provinces de Chine. La superficie totale occupée par cette culture, d'après les statistiques officielles du Ministère de l'Agriculture et du Commerce, recueillies pendant les années 1915-1919, est de 5.353.355 mow ⁽¹⁾, soit 361.000 hectares, ou 892.000 ares. Ce chiffre est, de l'avis unanime des compétences chinoises et européennes, de beaucoup au-dessous de la réelle superficie du thé en Chine. Un observateur anglais estime, dans un article paru dans le *Ceylon Observer*, qu'elle n'occuperait pas moins de 3.000.000 d'acres ⁽²⁾, soit plus de 1.200.000 hectares. Ce dernier chiffre ne paraît nullement exagéré, étant donné l'étendue des régions théières de la Chine. Le chiffre ridiculement bas du Ministère est, d'autre part, assez facilement explicable ; l'enquête fut entreprise pendant une période de pleine révolution, et des provinces, des régions entières échappè-

F. H. H. H.



rent à cet effort officiel (tel fut le cas du Yunnan) ; nombre de rapports furent incomplets touchant les autres provinces. Ajoutons à cela le fait que les collecteurs d'impôts chargés de cette enquête, dans les sous-préfectures, avaient un intérêt personnel à donner des chiffres minimes, afin de pouvoir retenir une partie des contributions encaissées. Les chiffres officiels doivent donc être utilisés avec une rigoureuse précaution. Nous pourrions évaluer la superficie du thé en Chine à 1.000.000 d'hectares, soit trois fois celle de l'Inde britannique.

Il y a trois principales zones de thé en Chine : 1° la vallée du Yangtseu, 2° la province de Foukien sur la côte du sud-est, et 3° la Chine méridionale. En outre, il existe une zone de transition, dans la Chine du nord, où la production est insignifiante. Nous devons les étudier séparément, car leurs conditions géographiques sont assez différentes les unes des autres.

Section 2. — Vallée du Yangtseu

I. CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. *Chaleur*. — Le théier y trouve suffisamment de chaleur d'avril à octobre. L'hiver garde une nuance froide, sans être rigoureux. Toutefois, dans les jardins particulièrement exposés au froid hivernal, les cultivateurs doivent employer des procédés savants pour protéger les jeunes plantes contre les gelées précoces.

B. *Précipitation*. — La moyenne annuelle est de 1.180 mm., dont 970 mm. répartis pendant les mois de végétation ⁽³⁾ (avril à octobre). Elle est suffisamment abondante pour permettre la culture du thé, mais pas assez cependant pour donner un rendement élevé en feuilles.

C. *Topographie*. — Les collines et les montagnes sont abondantes dans la vallée du Yangtseu. Le théier cherche particulièrement les élévations exposées aux vents humides en été, et abritées contre les vents froids en hiver.

D. *Sol*. — Le sol est partout convenable pour le thé. Dans le moyen et le bas Yangtseu, les terrains bas sont alluviaux ; les régions montagneuses au sud du fleuve sont de formation paléozoïque, réduites en pénéplaines. Dans les districts théiers de Sseu-tchouan, le sol est formé par la décomposition de granits, de gneiss et de schistes. La plaine de Hou-pé, au contraire, est de formation alluviale lacustre. Le grès représente la roche prédominante dans les districts montagneux de Hou-nan, la plus importante province du thé de la Chine. Ces chaînes hercyniennes à pente douce sont couvertes de jardins à thé.

Le Kiangsi, dont les grands traits topographiques sont également dus aux plissements hercyniens, possède le même sol que le Hou-nan ; mais dans l'extrême est, le sol provient de la décomposition des roches granitiques et porphyriques. Dans le Ngan-houei, le thé est cultivé surtout dans les districts de la *terre rouge*, mélange de loess et de sable, très riche en matières organiques.

Le Kiangsou constitue une grande plaine alluviale, formée par les alluvions des deux plus grands fleuves de la Chine : le Yangtse et le Houng-ho. La région de Nankin est de formation volcanique ⁽⁴⁾.

E. *Milieu humain*. — Cette région fournit une main-d'œuvre d'une qualité incomparable. L'organisation commerciale y est malheureusement défectueuse, et les facilités de transport insuffisantes.

II. LES DISTRICTS DU THÉ

a) *La province de Sseu-tchouan*. — C'est la plus ancienne région de thé de la Chine. La superficie occupée par cette culture est évaluée à 300.000 mow ⁽⁵⁾, soit 50.000 acres ou 20.000 hectares environ. Les importants districts du thé sont situés dans la région montagneuse, à l'ouest de la rivière Min ⁽⁶⁾. Ya-tcheou, sur la rivière Ya, affluent du Min, en est le centre de production ⁽⁷⁾.

La quantité de thé produite par le Sseu-tchouan est évaluée à 300.000 piculs par an ⁽⁸⁾, soit 4.000.000 livres anglaises ou 1.800.000 kilogrammes. Cette province produit plusieurs variétés de thés classés dans le marché comme : 1° feuilles grossières : *thé noir*, *thé rouge-blanc* (Houng-Paï tcha), *thé de cheval* (Ma tcha) ; 2° feuilles fines : *thé vert*, *thé parfumé*, etc. Les thés grossiers sont produits surtout dans les sous-préfectures de Kouan, Ta-yi, Peng et Ouen-tchouen ; ils sont destinés à l'exportation dans la province de Kansou ⁽⁹⁾. Les thés fins sont produits dans toutes les autres sous-préfectures ; une partie en est retenue pour

la consommation sur place, le reste est exporté au Tibet et dans les autres provinces.

b) *La province de Hou-pé.* — Cette province était déjà renommée pour la qualité de ses thés depuis le VII^e siècle après J.-C. La superficie du thé dans le Hou-pé, d'après les statistiques officielles, compte 521.775 mow ⁽¹⁰⁾. (86.963 acres ou 35.000 hectares.) Elle est répartie entre 34.493 familles ⁽¹¹⁾ ; la propriété est donc fort morcelée, chaque producteur ne possédant en moyenne que 1,3 hectare de plantations.

Les six districts Pou-ki, Yi-Tchang, Tsoung-Yang, Toung-Chan, Han-Ning et Ho-Feng sont les plus grands producteurs. Les deux fameuses régions de thé noir, Yang-Lo-Toung et Yang-Lo-Chi, se trouvent dans le district de Pou-Ki. Les thés verts de Ho-Feng jouissent également d'une grande renommée ⁽¹²⁾.

Hou-pé est particulièrement favorisé, au point de vue géographique, pour la culture du thé. Les chaînes horizontales au nord de la province forment un puissant abri naturel contre les vents froids de l'hiver. Les nombreux affluents du Yangtseu et du Han facilitent grandement la circulation et les échanges, et font de Hankéou le centre de l'industrie du thé de la Chine. Une population très dense lui fournit une main-d'œuvre incomparable en habileté, en application et en résistance. La production annuelle de cette province, d'après les statistiques officielles, est de 420.000 piculs environ ⁽¹³⁾, (56.000.000 livres ou 25.400.000 kilogrammes). La saison de récolte dure de mars à juillet ⁽¹⁴⁾.

c) *La province de Hou-nan.* — C'est la plus impor-

tante province de thé de la Chine. La superficie, d'après les statistiques officielles, est de 694.527 mow (115.755 acres, ou 44.750 hectares) ; la production annuelle, 2.219.917 piculs (296.000.000 livres ou 134.000.000 kilos) ⁽¹⁵⁾. Ce dernier chiffre nous paraît un peu trop élevé, mais le premier nous semble singulièrement bas, car le thé était cultivé depuis une époque fort lointaine dans presque tous les districts. Si ces deux chiffres étaient exacts, le rendement serait de 2.552 livres par acre, chiffre invraisemblable pour une région où la saison de récolte ne dure que d'avril à juin ou juillet ⁽¹⁶⁾.

Les centres de grande production sont situés dans la partie nord de la province, à l'est et au sud du lac de Toung-Ting, où les multiples voies de circulation favorisent l'exportation du thé dans les autres provinces et à l'étranger.

Parmi les districts du thé, les trois sous-préfectures Ping-Kiang, Ling-Siang et Ngan-Hoa sont particulièrement importantes. Dans la première se trouvent les célèbres plantations de Tchang-So-Kaï ; dans la seconde, les jardins réputés du bourg de Nié-Kia-Chi. Le thé noir de Kao-Tchiao, dans la préfecture de Liou-Yang, jouit également d'une certaine renommée ⁽¹⁷⁾.

d) *La province de Kiang-si.* — Kiang-si représente une des plus riches provinces de thé de la Chine. La superficie totale consacrée à cette culture, d'après le Ministre de l'Agriculture et du Commerce, serait de 1.268.000 mow (211.300 acres ou 85.000 hectares) ⁽¹⁸⁾. La production annuelle, d'après la même source, serait de 209.000 piculs (27.000.000 de livres anglaises ou

12.700.000 kilos). Le premier chiffre ne présente pas nécessairement une exagération, mais le dernier ne peut être exact ; il est inférieur même au chiffre de la quantité de thé exporté, dans une bonne année, par cette province à l'étranger. D'autre part, la consommation sur place d'une population de près de 25 millions d'âmes retient au moins 25.000 tonnes de feuilles. Ajoutons à cela l'exportation vers les provinces septentrionales, nous devons évaluer la production de cette province à près de 40.000.000 de kilogrammes par an.

Cette province est très favorisée par son régime climatique pour la culture du thé. Les pluies y sont plus abondantes que dans la plupart des autres régions du thé en Chine ; Kiu-Kiang en reçoit 1.520 mm. ⁽¹⁹⁾ par an, alors que la moyenne de la vallée du Yangtseu n'en reçoit que 1.180 mm. par an ⁽²⁰⁾. Les pentes élevées des montagnes en recueillent encore davantage ; Kuling (altitude 1070 m.), à 23 kilomètres au sud de Kiu-Kiang, ne reçoit pas moins de 2.073 mm. par an ⁽²¹⁾.

La topographie montagneuse de Kiang-si favorise également cette culture. Ce pays de collines compte 76.218 familles qui cultivent le thé ⁽²²⁾, chaque exploitant possède environ 1,1 hectare de plantation.

Tous les districts de Kiang-si produisent le thé ; la région de grande production est située au nord-ouest de la province, à proximité du lac de Pou-yang. Dans cette région se trouve la ville de Kiu-kiang, grand port et entrepôt du thé de la province.

Siou-Souei (ancien nom Yi-Ning), Wou-Ning, Ning-

Tou, Toung-Kou, Fou-Liang, Yang-Chan, Soueï-Tchang et Soueï-Tchouen sont des régions de thé particulièrement importantes. Le célèbre thé noir Ning-tcha vient de Siou-Soueï, Wou-Ning, Soueï-Tchang et Fou-Liang ⁽²³⁾.

La saison de récolte dure de mars à juillet ⁽²⁴⁾ comme dans la province de Hou-pé.

e) *La province de Ngan-houeï*. — Les thés de cette province jouissent d'une grande célébrité dans le commerce. Le thé noir de Ki-Men, à l'extrême sud de la province, possède une réputation mondiale, tandis que le thé vert produit dans la région de Wou-Hou est fort apprécié aux Etats-Unis ⁽²⁵⁾.

Toutes les soixante sous-préfectures de cette province produisent le thé, principalement pour la consommation sur place. La superficie totale occupée par cette culture, d'après le Ministère de l'Agriculture et du Commerce, est de 750.119 mow ⁽²⁶⁾ (211.323 acres ou 85.530 hectares). Le nombre de familles engagées dans cette culture est de 143.075 ⁽²⁷⁾. La propriété en est donc fort morcelée, chaque famille n'exploitant que 0,60 hectare. La production annuelle est évaluée à 500.000 piculs, soit 66.700.000 livres ou 30 millions de kilos. Ngan-houeï exporte du thé aux Etats-Unis, en Europe et dans les autres provinces chinoises, notamment dans le Chang-toung, le Kouang-toung, le Kouang-si, le Hou-pé et le Hou-nan. Yin-Chan, sur la frontière entre Ngan-houeï et Hou-pé, et Lo-Tien (en Hou-pé) sont les deux ports utilisés pour ce commerce ⁽²⁸⁾.

La culture du thé dans cette province semble être

en diminution. En 1926, la région d'Ou-Hou ne produit que 200.000 caisses de thé, alors que dix ans plus tôt, elle en produisait 420.000 ⁽²⁹⁾.

f) *La province de Kiang-Sou.* — Dans cette province du bas Yangtseu, les conditions géographiques ne sont guère favorables à la culture du thé. Au nord du fleuve, le pays d'alluvions, de terrains plats, périodiquement inondé, est absolument inhospitalier à cette plante. Au sud et à la bordure du fleuve, dans une terre extrêmement riche, le mûrier s'implante en maître et empêche la culture du thé de se répandre. On ne compte que 3.083 familles exploitant le thé, la production annuelle est de 439.641 *chin*. ⁽³⁰⁾ seulement (586.000 livres ou 226.000 kilos). Les districts du thé sont tous situés à la bordure du Yangtseu Kiang.

g) *La province de Tche-kiang.* — Cette province n'est pas traversée par le Yangtseu, mais elle s'y rattache géographiquement.

Tche-kiang exporte des thés verts dans toutes les provinces de la Chine et tous les pays du monde consommateurs de thé vert. Les conditions géographiques dans cette province se prêtent admirablement à la culture du thé. A. *Chaleur.* — L'été est chaud sans être brûlant ; l'hiver est assez doux, le mois le plus froid (janvier) est de 6,7° C. ⁽³¹⁾ en moyenne. B. *Pluies* — Les pluies y sont plus copieuses que dans la vallée du Yangtseu ; la précipitation annuelle à Hangtcheou est de 1500,5 mm. ⁽³²⁾, dont la grande partie est distribuée pendant la saison de végétation du théier, de mars à septembre. C. *Topographie.* — C'est un pays de collines dont les pentes se prêtent facilement

à la culture du thé. D. *Sol.* — La richesse du sol est inégale, mais tous les terrains dans cette province sont utilisables pour la culture du thé. E. *Milieu humain.* — Nous y trouvons une main-d'œuvre abondante et soigneuse. Les facilités de transport y sont nombreuses. Aussi cette culture y est-elle fort ancienne, datant d'au moins douze siècles.

Le nombre de familles qui cultivent le thé dans le Tche-kiang, d'après le Ministère de l'Agriculture et du Commerce ⁽³³⁾, est de 188.000 ; le thé y occupe donc plus de cultivateurs que dans n'importe quelle autre province. La superficie totale consacrée à cette culture est de 624.060 mow (104.000 acres ou 42.100 ha.) ⁽³⁴⁾. La production annuelle est évaluée à 36.000.000 chin, soit 48.000.000 livres, dont plus de deux tiers sont de thés verts ⁽³⁵⁾.

Cette province produit les fameux thés de *Loung-Tsing* et de *Pingsoueï* (*Pingsui*). Le premier est planté dans le monastère du même nom, et dans les collines de son alentour ; le second, dans l'ancien département de Chao-Hing.

On fait quatre cueillettes par an dans le Tche-kiang : la première au commencement d'avril ; la seconde vers la troisième ou quatrième semaine d'avril ; la troisième au début de mai ; et la dernière, au début de juin ⁽³⁶⁾.

Le thé est cultivé dans presque tous les districts de la province, mais la région de grande production est localisée dans l'ancien Chao-Hing Fou, au sud de la baie de Hang-tchéou ⁽³⁷⁾.

Section 3. — Foukien

CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. *Chaleur.* — La température est assez élevée en été, la moyenne des six mois chauds (mai à octobre) est de 26°1 C. à Fou-tcheou et 27°1 C. à Amoy ⁽³⁸⁾. L'hiver est très doux ; la température moyenne du mois le plus froid (février) est de 10°9 C. à Fout-chéou et 13°5 C. à Amoy. Il ne gèle jamais à Amoy, et très rarement à Fout-chéou. La température convient donc admirablement à la culture du thé.

B. *Pluies.* — La précipitation est partout assez forte. A San-touo, elle est de 1.688 mm. par an ⁽³⁹⁾ ; à Fout-cheou, de 1.435 mm. ⁽⁴⁰⁾. Les pluies sont encore plus abondantes sur les pentes des collines où le thé est cultivé. De plus, il n'y a pas de saison sèche à Foukien. Aussi, la saison de récolte de thé est-elle plus longue que dans les autres provinces : les cueillettes se succèdent d'avril à octobre.

C. *Topographie.* — Elle est partout montagneuse. Les lignes des faîtes sont en général parallèles à la côte ; leurs pentes exposées à l'est reçoivent donc une quantité considérable d'eau des vents humides de sud-est.

D. *Sol.* — Les terrains montagneux dans le nord-ouest sont composés de terre argileuse, très riche en matières végétales ⁽⁴¹⁾. Dans les environs de Fou-Tchéou, le sol est pauvre et sec ; on est obligé de l'améliorer par des engrais et des arrosages constants.

E. *Milieu humain.* — Cette province assez pauvre est surpeuplée ; la main-d'œuvre est donc très abondante. Elle est d'une qualité incomparable ; les artisans de Foukien sont considérés comme les meilleurs dans tout l'Extrême-Orient. Les facilités de transport font malheureusement défaut, et le manque de sécurité, pendant ces dernières années, a gêné considérablement cette culture jadis si florissante.

On cultivait le thé déjà au VII^e siècle dans cette province (le thé de Ou-Yi Chan (Bohea) jouissait d'une grande renommée depuis plus de mille ans). Aussi cette culture y a pris une extension considérable. D'après les statistiques officielles, Foukien compte 184.000 familles cultivant le thé ⁽⁴²⁾ ; la superficie totale de cette culture serait de 122.475 mow, ou 20.140 acres (8.260 ha.) ⁽⁴³⁾ ; sa production annuelle 680.000 piculs (90.700.000 livres ou 41.100.000 kilos) ⁽⁴⁴⁾. Le premier et le troisième chiffres ne semblent point exagérés, mais le second paraît ridiculement bas. Il y a au moins 100.000 ha. de thé, si l'on évalue à 400 kilogrammes le rendement par hectare, chiffre donné par Formose pendant la période 1909-1913 ⁽⁴⁵⁾. La culture du thé a reculé dans cette province depuis un certain nombre d'années, conséquence de la diminution d'exportation. Pendant la période décennale de 1874 à 1884, l'exportation moyenne par an, par le seul port de Fou-tcheou, atteignit 700.000 piculs ⁽⁴⁶⁾, soit plus de 42.000.000 de kilos. Un grand nombre de cultivateurs ont en effet abandonné le thé pour se consacrer à d'autres cultures. De toutes les provinces productrices du thé, c'est Foukien qui fut le plus dure-

ment frappé par la concurrence de l'Assam et de Ceylan.

LOCALISATION DE LA CULTURE DU THÉ

Nous pouvons diviser les régions théières de Foukien en quatre zones : le haut Ming (Ming-Kiang), le bas Ming, la zone du nord (Pé-lou) et la zone du sud (Nan-lou). La première est la plus importante. La zone du sud était jadis beaucoup plus importante que ce qu'elle est aujourd'hui ; sa décadence est due à la concurrence du thé de Formose.

Section 4. — Les provinces du sud et du sud-est

Cette zone comprend les deux Kouangs et les plateaux de Kouei-tcheou et de Yun-nan. Excepté dans quelques districts de Yun-nan, la culture du thé n'y est guère prospère. La raison en est que cette culture de montagne y rencontre un ennemi redoutable sur les pentes élevées : la fièvre. Elle ne peut non plus s'implanter dans les très fertiles plaines des deux Kouangs, car le riz, le mûrier et l'horticulture s'y installent en maîtres.

Kouangtoug. — Le thé est cultivé dans un petit nombre de districts ⁽⁴⁷⁾. D'après les statistiques officielles, la superficie du thé est de 77.227 mow ⁽⁴⁸⁾ (12.880 acres ou 5.210 ha.).

Kouangsi. — Le sol, quoique très pauvre, est convena-

ble pour le théier. La population y est aussi suffisamment dense pour permettre une extension ultérieure de la culture du thé. Actuellement, elle n'est pas encore importante ; d'après le Ministère de l'Agriculture, sa superficie n'est que de 78.000 mow ⁽⁴⁹⁾, soit 13.000 acres ou 5.250 ha. Il est cultivé dans les sous-préfectures de Ping-Lo, Kouei-Ling et de Lou-Tcheou ⁽⁵⁰⁾.

Koueï-tcheou. — *A.-B.* Le régime climatique convient à l'arbuste de thé : les pluies surtout y sont très abondantes. *C.* L'altitude moyenne de cette province est en général supérieure à 1.200 m. ; les terrains sont partout accidentés : c'est donc une topographie recherchée par le théier. *D.* Le sol se montre pauvre, mais cela n'exclut pas le thé. *E.* Le milieu humain est peu favorable à cette culture : les vallées des montagnes sont habitées par des tribus indigènes qui n'ont aucune aptitude pour cette culture délicate. L'industrie du thé se borne à quelques sous-préfectures d'une population chinoise relativement dense ⁽⁵¹⁾.

Il n'existe pas de statistiques dignes de foi sur la culture du thé dans cette province.

Yün-nan. — Cette province produit le fameux thé de Pou-Eul, renommé dans toute la Chine. La région du même nom est d'ailleurs la seule qui produit le thé, à part le district de Chao-Toung, au nord-est de la province. La culture du thé est pratiquée à des altitudes fort élevées ; à Pou-Eul, 1.475 m., à Chao-Toung, 2.000 m. au-dessus du niveau de la mer.

Le Ministère de l'Agriculture évalue à 75.000 piculs ⁽⁵²⁾ (10.000.000 de livres) la production annuelle de cette province. Une quantité considérable du thé de

Pou-Eul est exportée, la plus grande partie au Tibet, et une faible partie au Tonkin. Sé-Mao est le centre de ce commerce florissant.

Section 5. — La zone de transition

Les provinces de Chan-tong, Chan-si, Ho-nan, Chen-si et Kan-sou constituent ce qu'on peut appeler la zone de transition du théier. Celui-ci y déborde sa limite naturelle pour entrer dans la steppe continentale. Il n'y prospère guère, la culture étant maintenue plutôt par tradition que par adaptation géographique. L'hiver est trop froid et trop prolongé ; les gelées sont fréquentes, et l'arbuste n'est pas protégé par la neige, comme dans le cas du Hondo septentrional. Les pluies sont aussi trop peu abondantes, la moyenne de la Chine du Nord n'étant en effet que de 530 mm. par an ⁽⁵³⁾. La sécheresse prolongée pendant les mois froids est généralement peu favorable à la vie du théier. La culture est pourtant maintenue pour répondre à la nécessité de la consommation locale, fournissant ainsi un produit à meilleur marché mais aussi d'une qualité inférieure.

Chan-tong. — Le thé est cultivé dans les sous-préfectures de Taï-Ngan, Laï-Ou, Tsé-Yang et Ning-Yang, toutes situées au pied des monts Taï-Chan. D'après le Ministère de l'Agriculture, on compte 31.952 familles cultivant le thé ; la production annuelle est supérieure à 900.000 chins (1.200.000 livres) ⁽⁵⁴⁾.

Chan-si. — Il n'y a que 20 familles cultivant le thé ; la production annuelle représente 2.500 chins, soit 3.300 livres environ ⁽⁵⁵⁾.

Ho-nan. — On cultive le thé dans les districts de Kouang-Chan, Kou-Si, Lo-Chan et Sing-Yang, au sud de la province. Le nombre de familles exploitant la culture est de 900 et la production de 81.000 chins (110.000 livres) environ ⁽⁵⁶⁾.

Chen-si. — Le thé y est cultivé depuis une époque fort ancienne. Lou Yu, auteur classique sur le thé, écrit, en 674 après J.-C., que le Chen-Si du sud produisait un thé de qualité inférieure ⁽⁵⁷⁾. Aujourd'hui, il ne reste que deux districts du thé dans cette province : les sous-préfectures Tsé-Yang et Ngan-Kang, au sud ⁽⁵⁸⁾. Cette culture occupe 2.100 familles ; la production annuelle est évaluée à 86.000 chins (105.000 livres) ⁽⁵⁹⁾. La superficie du thé est de 2.530 mow ⁽⁶⁰⁾.

Kan-sou. — Le thé est cultivé dans le district de Lang-Tcheou. Le théier y atteint sa limite nord en Chine : 36°30' N. Les statistiques de superficie et de production manquent, mais on peut être sûr que ces chiffres ne seraient pas élevés.

(1) TORGASHEFF (202), p. 5.

(2) TORGASHEFF (202), p. 216.

(3) HANN (36), Vol. III, p. 236.

(4) RICHARD (185), p. 154.

(5) KYUNG (171), p. 226.

(6) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1112.

(7) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1112.

(8) KYUNG (171), p. 226.

(9) KYUNG (171), p. 226.

(10) TORGASHEFF (202), p. 4.

(11) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1117.

- (12) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (13) Statistique officielle du Ministère de l'Agriculture et du Commerce, cité dans TORGASHEFF (202), p. 4.
- (14) TORGASHEFF (202), pp. 8-9.
- (15) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (16) TORGASHEFF (202), p. 17.
- (17) TORGASHEFF (202), p. 17.
- (18) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (19) HANN (36), Vol. III, p. 238.
- (20) HANN (36), Vol. III, p. 236.
- (21) GHERZI (161), Vol. II, p. 127.
- (22) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1117.
- (23) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1111.
- (24) TORGASHEFF (220), p. 20.
- (25) KYUNG (171), p. 225.
- (26) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (27) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (28) KYUNG (171), p. 225.
- (29) TORGASHEFF (202), p. 47.
- (30) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (31) *Report on the Hydrology of the Hangchow Bay and Chien Tang Estuary*, 1921, Hwangpo Conservancy.
- (32) GHERZI (161), Vol. II, p. 113.
- (33) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (34) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (35) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (36) KYUNG (171), p. 224.
- (37) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1117.
- (38) PROC (34), pp. 51, 55, 83, 86, 92, 96, 100, 105.
- (39) GHERZI (161), Vol. II, p. 97.
- (40) GHERZI (161), Vol. II, p. 25.
- (41) FORTUNE (160), p. 44.
- (42) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (43) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (44) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (45) A. I. S. A., 1926, p. 151.
- (46) TORGASHEFF (202), p. 28.
- (47) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1111.
- (48) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (49) TORGASHEFF (202), p. 4.
- (50) TORGASHEFF (202), p. 52.
- (51) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1111.
- (52) TORGASHEFF (202), p. 50.
- (53) HANN (36), Vol. III, p. 53.
- (54) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (55) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (56) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (57) LOU YU (91), pp. 22-23.
- (58) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1111.
- (59) *Annuaire de la Chine* (209), p. 1179.
- (60) TORGASHEFF (202), p. 4.

CHAPITRE III

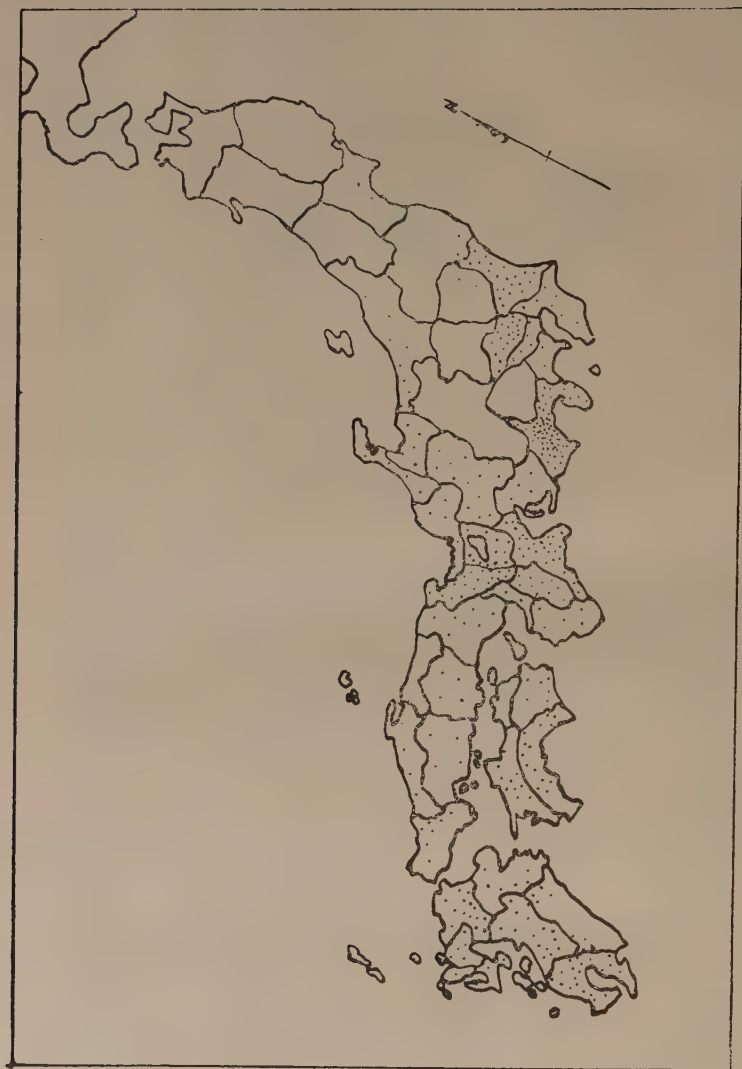
Répartition géographique : le thé hors de Chine

Section 1. — Japon

CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. Au Japon, la chaleur est assez grande d'avril à octobre pour permettre une végétation continue de six à sept mois ⁽¹⁾. L'hiver est assez froid au nord de l'île Hondo, mais le théier y est protégé par la neige ⁽²⁾.
B. Les pluies ont lieu au printemps et en été. Voici le régime pluviométrique de quelques stations à proximité des plantations ⁽³⁾ :

Stations	Préc. ann. mm.	Précip. d'avril à sept. mm.
Tokio	1777	1096 (62 % de l'ann.)
Osaka	1055	654 (62 % de l'ann.)
Yokohama	1794	1161 (65 % de l'ann.)
Nagasaki	1111	800 (72 % de l'ann.)
Kagoshima ⁽⁴⁾	2225	1566 (70 % de l'ann.)



CARTE 3. — Répartition du thé au Japon. Un point représente 500 acres.
Carte de « Finch and Baker » mise à jour avec les statistiques de 1929.

Ce régime climatique permet un très grand rendement par hectare (plus de 800 kilos) ⁽⁵⁾ ; la saison de récolte y dure cinq mois, de mai à septembre ⁽⁶⁾.

C. Le Japon abonde en collines : la topographie convient donc à la culture du thé. Ce n'est que lorsqu'on a quitté le terrain bas, occupé par la culture du riz, pour se trouver dans les hauteurs, que l'on peut rencontrer les grands jardins de thé ⁽⁷⁾. Toutefois, il existe aussi des plantations dans les plaines, notamment à Uji ⁽⁸⁾. *D.* Le sol des collines japonaises est composé surtout d'argile et de sable, ou d'ardoise décomposée, ou encore de cendre volcanique. Ces terrains sont caractérisés par l'aridité et la sécheresse ⁽⁹⁾.

E. La main-d'œuvre devient de plus en plus chère ; depuis la guerre, les salaires ont quadruplé. Ceci constitue la cause principale du recul de cette culture et de la diminution considérable de son exportation.

Localisation de la culture de thé. — La culture du thé s'étend de l'île de Kiou-Siou, au sud, jusqu'au nord de l'île Hondo, au 39° N. sur la côte est, au 40° N. sur la côte ouest (voir 2^e partie, chapitre I, section 1, et la carte de l'extension du thé au Japon). La zone de grande production s'arrête au 37° N. sur la côte est et au 36° N. sur la côte ouest. Les plus importants districts du thé sont les suivants ⁽¹⁰⁾ :

Production (1927) en kwan

Sidzouaka	5.309.000
Kyoto	544.000
Miyé	491.000
Kagosima	407.000
Saïtama	248.000
Siga	246.000
Le reste du Japon	2.623.000

Total pour le Japon 9.858.000

Le centre de la production du thé est Sidzouoka ; ce district produit plus de la moitié du total du Japon. Le rendement par hectare y est aussi très élevé, car sa superficie du thé ne constitue que 30 % de celle du Japon ⁽¹¹⁾.

Saison de récolte. — Les Japonais font trois récoltes par an :

1^{re} récolte, du début jusqu'au milieu de juin.

2^e — vers le 15 juillet.

3^e — du milieu d'août jusqu'à la fin de septembre.

La première récolte donne à peu près 50 % du rendement annuel.

L'évolution de la culture. — Le thé fut introduit de la Chine au Japon vers 850 après J.-C., mais la culture sur une grande échelle ne fut commencée que vers la fin du xvii^e siècle ⁽¹³⁾, quand l'usage du thé s'est popularisé parmi les classes pauvres.

La culture du thé est en train de reculer au Japon ;

en 1911, sa superficie était de 50.213 cho (1 cho = 2 acres 45), en 1929, elle n'occupe plus que (voir fig. 4) 42.837 cho ⁽¹⁴⁾. La raison en est que le revenu

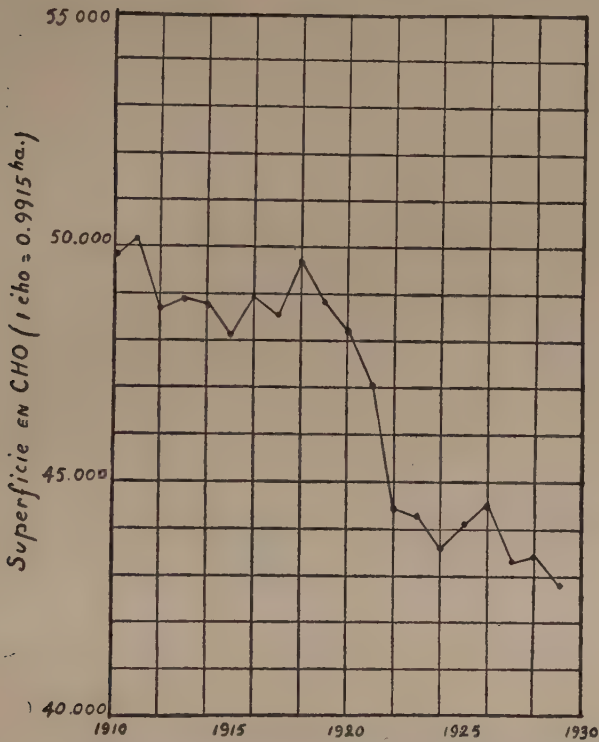


FIG. IV. — Recul de la culture du thé au Japon : l'augmentation du coût de la main-d'œuvre en est la cause principale.

de la plupart des fermiers d'aujourd'hui reste à peu près le même que celui de l'époque féodale (avant 1867), ce qui rend de plus en plus difficile la vie rurale, et pousse certains d'entre eux à abandonner leurs plantations ⁽¹⁵⁾. Les terrains laissés libres par le thé, sont pris dans la suite par le mûrier ⁽¹⁶⁾.

Section 2. -- Formose

Conditions géographiques. — De toutes les régions théières de la zone chinoise, c'est Formose qui réalise les conditions géographiques les plus parfaites pour la culture du thé. *A.* Il n'existe pas de saison froide ; le mois le plus froid (février) possède une moyenne de 14°7 C. La chaleur est intense d'avril à novembre ⁽¹⁷⁾. *B.* La précipitation annuelle de Taïhokou est de 2.092 mm. ⁽¹⁸⁾ ; la saison de grandes pluies dure de février à octobre. Même pendant la saison relativement moins humide (novembre à janvier), il tombe 236 mm. d'eau, c'est-à-dire une quantité très suffisante pour permettre au théier de continuer à végéter. *C.-D.* La topographie montagneuse convient admirablement à cette culture ; le drainage naturel y est excellent. *E.* La main-d'œuvre, fournie par la population chinoise de l'île, est abondante et soigneuse. D'ailleurs, la plupart des jardins de thé appartiennent aux Chinois.

La saison de récolte commence en avril et dure jusqu'au mois de novembre ⁽¹⁹⁾.

Localisation de la culture du thé. — La principale aire de l'extension du thé se trouve au nord de l'île, dans les préfectures de Taïhokou et Chintchikou. L'extension actuelle de la culture occupe une superficie totale de 46.623 ha. (en 1928) ⁽²⁰⁾.

L'évolution de la culture. — Le développement de cette culture dans l'île est dû à l'effort des Chinois, à

l'époque qui précéda l'annexion japonaise. De 1871 à 1891, la production du thé de Formose a décuplé ⁽²¹⁾, mais elle s'est ralentie depuis l'annexion. L'effort japonais est dirigé surtout vers les modifications de l'organisation du commerce du thé, notamment pour obliger les exploitants chinois à rompre leurs relations traditionnelles avec les ports de la mère-patrie sur le continent. Des mesures brutales furent adoptées par les Japonais, vers 1906, pour forcer les Chinois à abandonner Amoy comme port d'exportation du thé de Formose ⁽²²⁾.

Récemment, les Japonais cherchèrent à exploiter le thé eux-mêmes. La puissante corporation *Mitsui Gomei Kaisha* a acheté 84.000 acres de terrain convenant à la culture du thé ; en 1925, 4.800 acres étaient déjà en exploitation, dans ses plantations de Kappauzan, Taïhyo,, Taïryo, Kizan et Nanto. La *Formosa Industrial C°*, également japonaise, possède 20.000 acres de terrain de thé, dont 360 acres ont été mis en exploitation dans ses plantations de Sansa, Naïwan et d'An-peïching ⁽²³⁾.

La superficie du thé marque un léger recul dans l'île de Formose depuis quelques années. De 47.675 hectares en 1925, elle est descendue à 46.623 ha. en 1928 ⁽²⁴⁾. Le développement de la culture du thé à Formose semble avoir été définitivement arrêté par la surproduction mondiale.

Section 3. — L'Inde britannique

Districts du thé. — Le thé est cultivé dans les provinces suivantes ⁽²⁵⁾ :

<i>Provinces</i>	<i>N° de planta- tions</i>	<i>Superficie du thé acres</i>	<i>Rendement par acre</i>
Assam	956	423.371	
Bengale	375	196.705	
Behar et Orissa	18	2.143	le + bas de l'Inde 31 lb. par ac.
Prov. Unies	37	5.971	
Pendjab	2.500	9.715	
Madras	290	56.871	le + élevé de l'Inde 925 lb. par ac.
Courg	1	416	
Travancore	112	57.338	
L'Inde	4.289	752.930	562 lb. par acre

Les conditions de culture sont assez variées dans ces provinces ; aussi devons-nous les étudier séparément.

Assam. — Cette province est le centre de l'indus-



Projection conique. 1:45.000.000 environ.

CARTE 4. — Répartition du thé dans l'Inde britannique et à Ceylan. Chaque point représente 500 acres. Carte de « Finch and Baker » (basée sur des statistiques de 1911-1913), mise à jour avec les statistiques de 1927.

trie du thé dans l'Inde britannique ; elle produit plus de 60 % du thé indien ⁽²⁶⁾. Ses principaux districts ⁽²⁷⁾ à thé sont situés dans les vallées du Brahmapoutre et du Surma.

Les conditions physiques dans l'Assam sont très favorables à la culture du thé. *A.* On y trouve une grande chaleur estivale ; l'hiver y est doux (15°6 C. dans la vallée du Brahmapoutre, légèrement plus chaud dans la vallée de Surma) ⁽²⁸⁾. *B.* Les pluies sont très abondantes (2.032 mm. par an dans la vallée du Brahmapoutre et 3.048 mm. par an dans la vallée de Surma) ⁽²⁹⁾. *C.* et *D.* Les terrains près du Brahmapoutre sont sablonneux ; ils deviennent plus lourds en approchant des collines. Les meilleurs thés viennent des petits plateaux dont le sol est composé de terre rouge. A Cachar, les théiers furent d'abord plantés sur les basses collines (« teelas »), mais leur couche superficielle fut dans la suite enlevée par l'érosion. Depuis, le thé a été cultivé dans des terrains marécageux (« bheels »), drainés systématiquement auparavant. Ce sol est assez riche, et repose sur un sous-sol imperméable ⁽³⁰⁾.

Au début de la culture du thé, les planteurs anglais éprouvèrent quelques difficultés à trouver la main-d'œuvre nécessaire ; ils ont su surmonter cet obstacle en faisant appel à l'immigration des coolies des régions surpeuplées de l'Inde. D'après les statistiques des plantations, chaque 100 acres de plantations réclame 109 ouvriers et ouvrières ⁽³¹⁾ : il y a donc près d'un demi-million de coolies engagés dans les plantations d'Assam.

La saison des récoltes dure d'avril à novembre ; les mois d'août et de septembre donnent les récoltes les plus abondantes ⁽³²⁾.

Bengale. — Les principaux districts du thé de Bengale sont : Darjeeling, Jalpaiguri (Dooars), Teraï, Chittagong et Tripura.

Darjeeling. — *A.* Il a un été chaud. *B.* La moyenne annuelle est de 3.050 mm. de pluies par an. *C.* La topographie est accidentée ; il y a donc un excellent drainage naturel. *D.* Le sol est formé de roches décomposées de l'Himalaya : glaiseux, poreux, riche en matières organiques ⁽³³⁾. *E.* La main-d'œuvre est fournie par l'immigration. Darjeeling est le plus pittoresque des districts théiers de l'Inde, la plupart de ses jardins sont situés entre 1.000 et 6.000 pieds d'altitude, parmi les crêtes des montagnes. Ce district produit le meilleur thé de l'Inde, mais son rendement (359 livres par acre) est inférieur au rendement moyen de l'Inde tout entière (562 livres par acre) ⁽³⁴⁾.

Les deux districts de Jalpaiguri et du Teraï possèdent à peu près les mêmes conditions géographiques que celles de Darjeeling, avec la différence que les plantations des deux premiers se trouvent à des altitudes moins élevées. La précipitation pluviométrique y est, par contre, plus intense qu'à Darjeeling.

Le petit district de Chittagong se trouve au nord de la ville du même nom. Le thé est planté sur les terrasses des « teelas » ⁽³⁵⁾. Les conditions géographiques y sont satisfaisantes, bien que le sol soit d'une qualité inférieure.

Le district de Tipura (Hill Tiperra) est un petit Etat

indigène près de Sylhet ; ses conditions géographiques offrent peu de différences avec celles de Sylhet. Tous les jardins de thé de Tipura appartiennent aux indigènes ⁽³⁶⁾.

Behar et Orissa. — La culture du thé y est peu importante. Les conditions climatiques ne lui sont guère favorables ; la saison sèche dure huit mois de l'année. Aussi le rendement est-il le plus bas de l'Inde.

Provinces Unies. — Les deux districts de thé, Koumaon et Dehra Dun, sont situés dans la chaîne extérieure de l'Himalaya. Le climat y est relativement chaud et sec : la précipitation pluviométrique marque 1.980 mm. par an. Les jardins de thé dans Garhwal et l'Almora, sub-districts de Koumaon, sont situés dans des altitudes variant entre 5.000 et 7.000 pieds au-dessus du niveau de la mer ⁽³⁷⁾. Ils produisent un thé vert destiné à l'exportation au Tibet.

Kangra (dans le Pendjab). — Ce district représente la plus septentrionale des régions théières de l'Inde. On trouve dans cette vallée de l'Himalaya de nombreux petits jardins, où les planteurs européens et indiens produisent des thés destinés à la consommation tibétaine. Le sol est fertile et la main-d'œuvre abondante, mais le climat est trop sec et trop froid. Ces thés possèdent, d'après ce que disent les observateurs anglais, un arôme délicat ⁽³⁸⁾.

L'Inde du Sud. — Les régions théières dans l'Inde du Sud comprennent les districts suivants : les monts Nilghiri (Mysore), les monts Anamali (Madrass), Travancore et Courg.

CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. La chaleur tropicale persiste pendant toute l'année, avec des faibles variations thermiques. B. Les pluies sont très abondantes, réparties pendant toute l'année. La précipitation annuelle est de 2.540 mm. sur la côte, 7.620 mm. sur les pentes élevées ⁽³⁹⁾. C. et D. Les pentes élevées de Nilghiri, entre 4.000 et 6.000 pieds d'altitude, donnent un thé de bonne qualité ; les pentes moins élevées de Nilghiri Wynaad et des Anamali produisent un thé de qualité moyenne ; et les plantations des plaines de Wynaad et de Travancore du sud donnent un thé de qualité inférieure ⁽⁴⁰⁾. E. La main-d'œuvre est très abondante dans toutes ces régions.

LA SAISON DE RÉCOLTE DANS L'INDE DU SUD ET DANS L'INDE DU NORD

Dans l'Inde du sud, où la chaleur et les pluies sont abondantes toute l'année, les cueillettes peuvent avoir lieu de janvier à décembre, toutefois la quantité des récoltes varie d'un mois à l'autre ; ces différences sont causées par les variations d'intensité de précipitation et le nombre de bras disponibles.

Dans l'Inde du nord, l'arbre à thé cesse de pousser des feuilles dès que le vent froid et sec venant du plateau tibétain commence à souffler. 1° En avril suivant, les feuilles recommencent à pousser ; elles constituent la première récolte. 2° L'arbre pousse de nou-

velles feuilles au mois de juin ; celles-ci constituent la seconde récolte. Ces deux premières cueillette fournissent les meilleurs thés. Les cueillette suivantes donnent des thés de qualité inférieure. Grâce à l'intensité de la chaleur et à l'abondance des pluies, de dix à quinze cueillette peuvent être faites d'avril à novembre, quelquefois même en décembre.

Les experts constatent que de trente à trente-cinq cueillette peuvent être opérées lorsqu'on possède une main-d'œuvre abondante ⁽⁴¹⁾.

L'ÉVOLUTION DE LA CULTURE DU THÉ DANS L'INDE BRITANNIQUE

L'histoire de cette culture peut être divisée en cinq périodes.

1° *Période d'expérimentation* (1834-1839). — En 1834, un comité fut créé par le gouvernement général de Lord William Bentinck pour étudier un projet en vue d'introduire la culture du thé dans l'Inde. L'année suivante, des graines et des plantes furent importées de Chine et distribuées dans diverses régions de la colonie. Le gouvernement établit en même temps des stations d'expérimentation dans le haut Assam, à Koumaon et à Garhwal. Des ouvriers chinois furent engagés pour soigner la culture et préparer les feuilles ⁽⁴²⁾. En 1836, une livre de thé fut envoyée à Londres ; l'année suivante, cinq livres ; et, en 1838, douze petites caisses ⁽⁴³⁾. L'expérience fut donc un succès.

2° *Période d'entreprise privée* (1839-1849). — En 1839, la célèbre *Assam Tea Company* fut créée ; elle

reçut aussitôt une importante concession de terrain du gouvernement colonial. A Koumaon, des fonctionnaires en retraite s'empressèrent d'entreprendre la culture, mais ils commirent des erreurs sur le choix du sol et de l'exposition, et durent subir de grosses pertes. Pendant toute cette période, les expériences entreprises par l'Etat furent toujours continuées ⁽⁴⁴⁾.

3° *Première période du grand développement* (1849-1865). — Les compagnies privées, notamment l'*Assam Tea Co*, réussirent, vers 1849, à sortir de leur fâcheuse position. La promulgation des règlements pour l'utilisation des terrains vagues (*Waste Land Rules*), en 1854, favorisa grandement l'extension de la nouvelle culture. En 1855, des théiers à l'état sauvage étant découverts dans la vallée de Barak, à Cachar, les planteurs y introduisirent aussitôt la culture. Dans la même année, le thé fut introduit à Darjeeling ⁽⁴⁵⁾.

4° *La crise du thé* (1865-1869). — Les premiers succès des planteurs encouragèrent des spéculations imprudentes ; une crise désastreuse en résulta, en 1865. L'industrie du thé ne peut se rétablir qu'en 1869 ⁽⁴⁶⁾.

5° *Seconde période du grand développement* (1869-1928). — Depuis 1869, la culture du thé n'a cessé de se répandre. De 127.000 acres en 1875, la superficie du thé est passée à 284.000 acres en 1885 ⁽⁴⁷⁾, à 528.000 acres en 1905 ⁽⁴⁸⁾, et à 773.000 acres en 1928 ⁽⁴⁹⁾ (voir fig. 5, le graphique montrant l'extension progressive de la culture du thé dans l'Inde britannique). Depuis 1928, la crise mondiale de la surproduction des produits coloniaux a arrêté ce dévelop-

pement prodigieux. La culture du thé dans l'Inde semble avoir atteint son apogée.

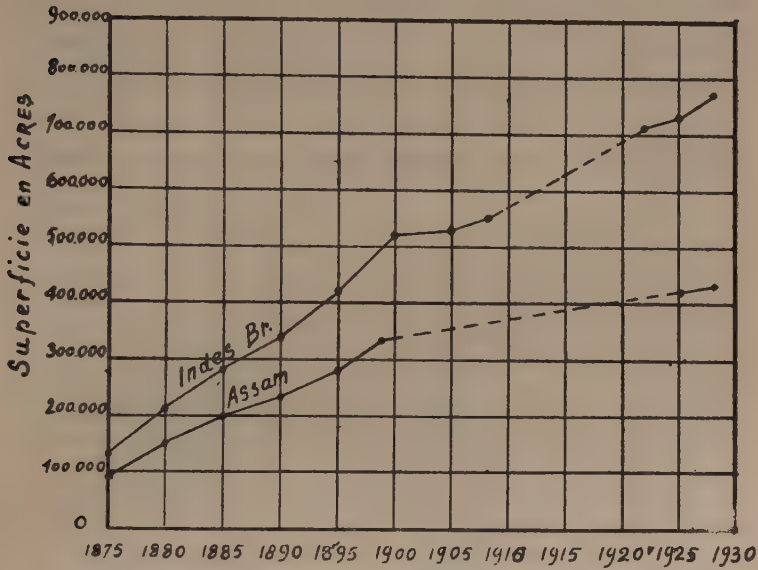


Fig. V. — Développement de la culture du thé dans l'Inde britannique.

Section 4. — Ceylan

La culture du thé est localisée dans la région montagneuse du centre et du sud-ouest de l'île.

CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. L'intensité de la chaleur dépend de l'altitude des stations. A Kandy (alt. 522 m.), au centre de l'île, la température moyenne de l'année est de 21°4 C. ; le

mois le plus chaud (mai) $23^{\circ}7$ C. ; le mois le plus froid (janvier) $21^{\circ}4$ C. ; la température maximum, $31^{\circ}6$, et la température minimum, $16^{\circ}2$ C. A Nuwara-Eliya (alt. 1865 m.), à peu de distance de Kandy, la température moyenne de l'année n'est que de $14^{\circ}8$ C. ; le mois le plus chaud, $15^{\circ}6$ C. ; le mois le plus froid, $13^{\circ}3$ C. ; les températures maximum et mini-

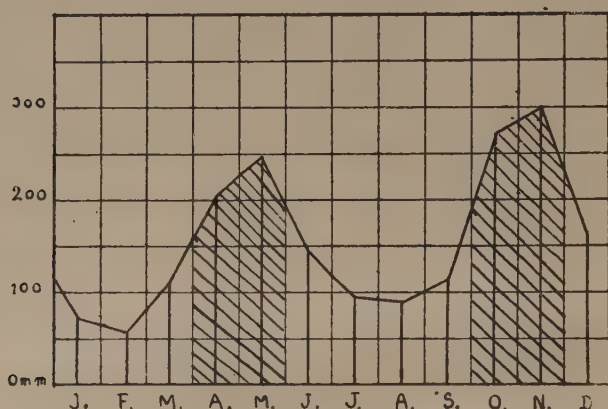


FIG. VI. — Régime pluviométrique de l'ouest de Ceylan. Dans cette île, la récolte du thé a lieu toute l'année. Toutefois les mois des plus grandes récoltes correspondent aux mois des plus fortes précipitations, c'est-à-dire avril, mai, octobre et novembre. (Chiffre de précipitation de Hann, II, p. 190.)

um sont $25^{\circ}9$ C. et $1^{\circ}7$ C. ⁽⁵⁰⁾ respectivement. B. Les districts du thé sont très humides. Les pluies tombent pendant plus de 200 jours par an ⁽⁵¹⁾. Elles sont réparties surtout pendant la mousson de sud-ouest, de mai à décembre, c'est-à-dire pendant la période de végétation du théier. Le centre de l'île reçoit en moyenne 2.329 mm. de pluies par an ⁽⁵²⁾ ; dans certaines stations, le chiffre s'élève à 3.770 mm. par

an ⁽⁵³⁾. C. La topographie accidentée des districts du thé assure à la plante une précipitation intense, une température peu élevée et un drainage naturel. D. La pauvreté du sol ne gêne nullement la végétation de la plante. E. La main-d'œuvre indigène est mauvaise ; aussi doit-on faire venir des ouvriers tamouls de la côte. Les planteurs se plaignent souvent de l'insuffisance de main-d'œuvre.

Les jardins de thé, dans les trois premiers districts, sont des plantations d'altitude, situées entre 1.000 et 2.000 mètres au-dessus du niveau de la mer ⁽⁵⁴⁾. Les plantations dans les plaines et les vallées basses (low grown tea) n'occupent qu'à peine 1/5 de la superficie totale ⁽⁵⁵⁾. Elles sont localisées surtout dans les vallées de la Kéлина-Ganga et de la Maha-Dya, toutes les deux situées à peine à quelques mètres du niveau de la mer ⁽⁵⁶⁾.

L'histoire de la culture du thé. — Vers 1840, quelques planteurs firent des essais de culture du thé, mais à cette époque la plupart des colons furent peu enclins à introduire cette nouvelle culture, car les plantations de café et de quinquina faisaient encore de larges bénéfices. Puis vint le temps où le prix du quinquina baissa, et où le café fut détruit par l'*Hemeleia vastatrix*. Aussitôt, les planteurs délaissèrent ces deux vieilles cultures pour s'occuper du thé, malgré les complications de cette nouvelle culture. Depuis cette époque, elle s'est développée d'une manière stupéfiante.

De 10 acres en 1867 ⁽⁵⁷⁾, la superficie du thé s'est multipliée à 20.000 acres en 1882, 170.000 acres en

1887, et 350.000 acres dix ans plus tard ⁽⁵⁸⁾. Depuis 1897, le progrès devient un peu plus lent, mais toujours aussi constant ; en 1927, la superficie du thé atteint 542.100 acres ⁽⁵⁹⁾. Il y a, aujourd'hui, plus de 1.230 plantations de thé ⁽⁶⁰⁾, employant plus de 500.000 ouvriers et ouvrières ⁽⁶¹⁾.

Saison de récolte. — Les cueilletes se succèdent à court intervalle, variant de sept à quatorze jours, suivant la saison et les localités ⁽⁶²⁾. Avril, mai, octobre, novembre, c'est-à-dire les mois les plus pluvieux, donnent les plus riches récoltes (voir fig. 6).

Section 5. — Java et Sumatra

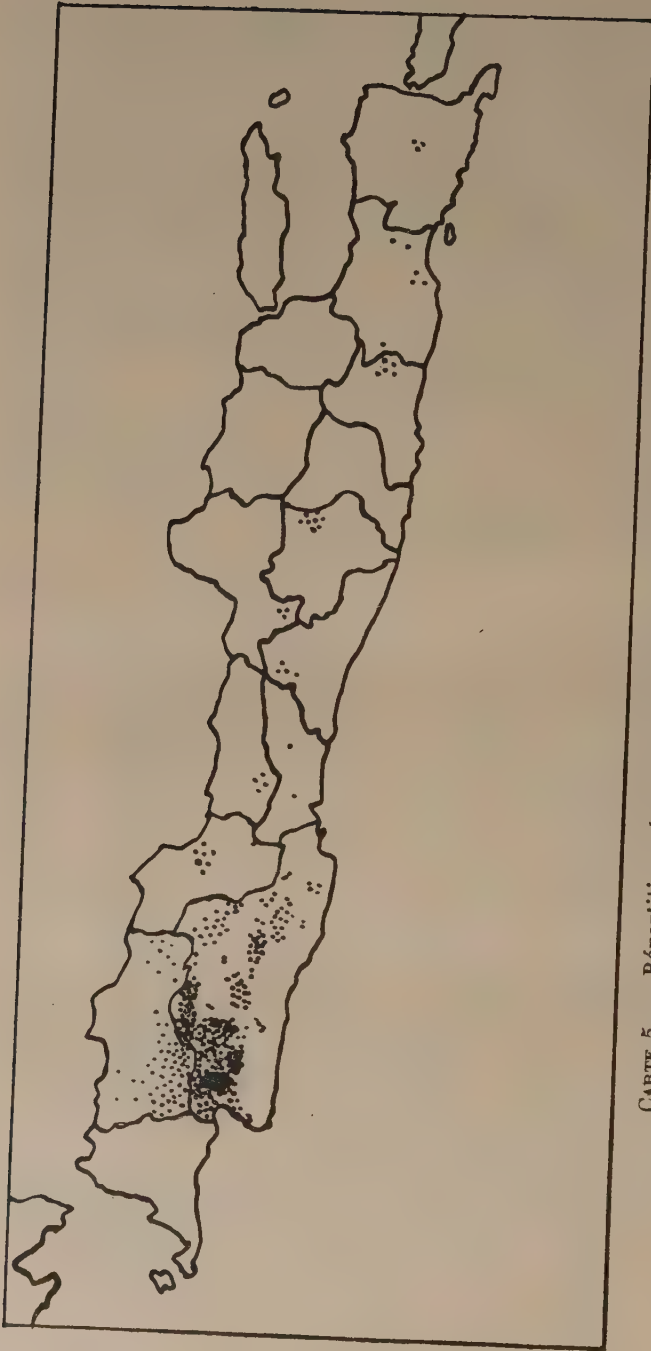
CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES

A. Ces îles, situées entre 5° N. et 9° S., possèdent un régime thermique équatorial. La chaleur persiste pendant toute l'année, et les variations thermiques sont extrêmement faibles. B. Les pluies sont très abondantes, bien réparties pendant toute l'année ; Buitenzorg en reçoit 4.427 mm. par an, Samarang 2.247 mm., et Palembang, dans Sumatra, 2.745 mm. ⁽⁶³⁾. C. et D. Dans le Préanger, le thé est planté sur les pentes des volcans ; dans le sud de Java, il est aussi cultivé dans des terrains sédimentaires. Au centre et à l'est de l'île, les planteurs choisissent surtout les terrains volcaniques variant de 400 à 7.000 pieds d'altitude. Ils constatent que le thé de ces terrains est plus savoureux que celui des sols sédimentaires. Les jar-

dins situés à plus de 5.000 pieds donnent les meilleurs thés de Java ; le rendement y est très élevé, donnant jusqu'à 2.500 livres par bouw. On remarque aussi que le rendement est plus élevé dans les sols volcaniques de formation ancienne que ceux de formation récente ⁽⁶⁴⁾. A Sumatra, la topographie et le sol des districts sont également volcaniques. *E.* La main-d'œuvre est abondante à Java, mais elle manque à Sumatra. Ce dernier doit faire appel à l'immigration des Javanais et des Chinois.

Localisation de la culture du thé. — Le centre de l'industrie du thé de l'Insulinde hollandaise est dans le district de Préanger, à l'est de Java. Ci-dessous les districts de thé dans cette île ⁽⁶⁵⁾ :

<i>Districts</i>	<i>Superficie du thé en bouw</i> (1 bouw = 0,71 ha.)
Préanger	81.619
Batavia	19.285
Cheribon	2.185
Pakalongan	1.126
Samarang	848
Banjoemas	497
Kedoe	1.222
Soerakarta	2.397
Madeon	6
Kediri	1.532
Pasoeroen	1.672
Besoeki	844
Total	113.229 bouw
ou	80.390 ha.



CARTE 5. — Répartition géographique du thé à Java. Chaque point représente 300 bouw [1 bouw = 0,70 ha. ou 1.754 acres]. D'après la statistique de 1924.

A Sumatra, les plantations de thé se trouvent surtout sur la côte orientale de l'île, notamment à Sianta, Asahan, Padang, Palembang ⁽⁶⁶⁾. Aujourd'hui, il y a plus de 30.000 acres de thé dans cette île ⁽⁶⁷⁾. Le rendement par hectare, à Sumatra, est le plus élevé du monde ⁽⁶⁸⁾. Les récoltes ont lieu pendant toute l'année.

Histoire. — La culture fut introduite dans l'île de Java en 1826, par le D^r Ph. F. Siebold ⁽⁶⁹⁾. L'exploitation resta le monopole du gouvernement jusqu'en 1860, quand, en présence du maigre résultat obtenu, le gouvernement l'abandonna à l'entreprise privée. Depuis, la culture a progressé à pas de géant : de 1 million de kilos en 1860, la production s'éleva à 12 millions de kilos en 1906, et 33 millions de kilos en 1912 ⁽⁷⁰⁾. En 1927, la superficie du thé atteignait dans l'Insulinde hollandaise 109.000 ha. ⁽⁷¹⁾ et la production 75.800.000 kilos ⁽⁷²⁾.

Section 6. — Indo-chine française

Le thé est cultivé au Tonkin, en Annam et en Cochinchine. Depuis une quarantaine d'années, un grand nombre de colons et surtout de fonctionnaires français ont commencé à s'intéresser à cette culture, mais jusqu'ici le progrès de cette industrie agricole est plutôt lent, faute de capitaux et d'une main-d'œuvre soigneuse. Pourtant les conditions physiques s'y prêtent admirablement.

A. *Chaleur*. — L'Indo-Chine tout entière représente un pays de climat chaud, étant située au sud du Tropique du Cancer (l'extrême nord du Tonkin est situé à 23°24' N., le Tropique du Cancer à 23°27' N.) ⁽⁷³⁾. L'été y est long et chaud ; les variations thermiques de l'année sont faibles, même au Tonkin. Le minimum absolu de Hanoï, en janvier, est de 5°6 C. ⁽⁷⁴⁾ ; les théiers n'y meurent jamais de froid, comme cela arrive parfois dans la vallée du Yangtseu. Dans la Cochinchine, la chaleur persistante permet la récolte du thé pendant toute l'année.

B. *Humidité*. — Les régions situées à l'est de la Chaîne annamitique sont très humides. Hanoï reçoit 1.780 mm. d'eau par an ⁽⁷⁵⁾ ; Hué, 2.907 mm. ; Saïgon, 2.011 mm. ⁽⁷⁶⁾. L'Annam, le plus humide des trois pays, est aussi le plus important producteur du thé.

C. et D. *Sol et topographie*. — L'Indo-Chine a subi trois phases de plissements. La première est hercynienne ; la seconde, post-triasique ; la troisième, encadrant les dépôts miopliocènes, est probablement un mouvement himalayen attardé ⁽⁷⁷⁾. La phase post-triasique est caractérisée par d'importants charriages dans le Tonkin, le Nord-Annam et le Haut-Laos. Les dépôts miopliocènes reposent en discordance sur les terrains hercynien et post-triasique ; les plissements s'alignent dans l'ensemble suivant des gouttières parallèles au Fleuve Rouge. La topographie actuelle de l'Indo-Chine française résulte surtout du travail d'érosion sur ces derniers plissements, dont les grands traits sont représentés par les brachyanticlinaux de l'Indo-Chine

du nord au sud du Fleuve Rouge, et de toute l'Indo-Chine du centre et du sud.

Le thé est généralement cultivé en Indo-Chine dans un sol alluvial, assez poreux et homogène ; mais la fameuse terre rouge d'Indo-Chine, s'étendant sur environ 5 millions d'hectares au Cambodge, en Annam et en Cochinchine, n'a pas été beaucoup utilisée, que je sache, pour la culture du thé. Ce sol très homogène, d'un rouge marron, est particulièrement riche en azote et en acide phosphorique ⁽⁷⁸⁾, c'est-à-dire très propre à la culture du thé. Il est peu évolué, absolument franc, très perméable, et, grâce à sa forte capillarité, toujours frais.

Les terrains montagneux de l'Indo-Chine sont encore peu utilisés pour la culture du thé, car les Annamites s'obstinent à rester dans les régions basses : les deltas et les terrasses de faible altitude. La culture du riz est trop prospère pour qu'on s'occupe d'autres cultures difficiles. Le théier croît à l'état sauvage dans certaines régions montagneuses de l'Indo-Chine ⁽⁷⁹⁾.

E. *Main-d'œuvre.* — Elle est abondante dans les régions de deltas, occupés par la culture du riz ; mais elle manque dans les régions accidentées propres à la culture du thé. Aussi, les indigènes ne peuvent pas fournir le travail soigneux exigé par la préparation du thé : le thé d'Annam est jusqu'ici d'une qualité inférieure, faute d'ouvriers habiles. L'infériorité du thé d'Annam est constatée par les experts français eux-mêmes.

RÉPARTITION DU THÉ EN INDO-CHINE

Tonkin. — Le thé y est une culture secondaire permanente. Il est cultivé dans les provinces de Thaï-nguyên, Ninh-binh, Sontay, Hanoï et Hung-Hoa ⁽⁸¹⁾, c'est-à-dire dans le bassin inférieur du Fleuve Rouge, où la population est dense et où les indigènes ont subi l'influence de la civilisation chinoise. Les jardins sont en général petits, mais quelques plantations considérables existent dans les provinces de Ha-dong, Nam Dinh et surtout Ninh-binh (350 ha. environ de terrains élevés dans le district de Yen Mô, surtout vers Quang Nap) ⁽⁸²⁾. Les indigènes ne donnent pas de grands soins à cette culture ; ils font deux récoltes par an, et la préparation se réduit au simple séchage. La production ne suffit pas à la consommation, puisqu'une importation importante a lieu chaque année (300 à 400 tonnes). Cependant, une bonne partie de la population indigène ne boit le thé que rarement, aux jours de fête ; les pauvres gens boivent des infusions diverses (par exemple l'infusion de la fleur de thé) qui leur rappellent, par le goût et par l'action exercée, leur boisson favorite : le thé de Chine.

Le théier est presque totalement absent dans la région montagneuse du Tonkin : le thé, boisson de civilisation supérieure, n'entre pas dans la nourriture des indigènes primitifs (Lolos, Mèos, Thaïs, Miaos).

Annam. — Le thé y est cultivé depuis un temps indéterminé ; les terrains rocaillieux de coteaux sont utilisés. On estime à 30.000 ha. la superficie du thé ⁽⁸³⁾ cultivée par les indigènes : les provinces où cette plan-

te est le plus répandu sont Quang-nam (Tourane), Nghé-an (Vinh) et Quang-tri. Depuis quelques années, la colonisation française s'est portée vers la culture du thé, et de vastes plantations ont été créées sur les plateaux Moï, dans le Haut-Donnaï, le Darlac, le Kontum et dans le Quang-nam. On évalue à 3.500 ha. la superficie des plantations européennes, mais elles ne sont pas encore en pleine production. Actuellement, l'exportation atteint 1.000 tonnes ⁽⁸⁴⁾ par an, et elle est dirigée principalement vers la France.

En Cochinchine, les indigènes cultivent une espèce de thé grossier, le thé d'Annam ou *trà-huê*, pour la consommation sur place ⁽⁸⁵⁾. A part cela, la culture du thé y est très peu répandue.

L'exportation du thé d'Indo-Chine, dirigée vers la France, est d'environ 1.000 tonnes par an ; ce chiffre reste stationnaire depuis une demi-douzaine d'années ⁽⁸⁶⁾.

Section 7: — Producteurs secondaires

Transcaucasie. — Depuis quelques années, le gouvernement soviétique fait un grand effort pour développer la culture du thé dans la Géorgie. La superficie du thé est passée de 1.325 ha., en 1925, à 14.560 hectares, en 1930, et à 22.260 ha., en 1931 ⁽⁸⁷⁾. Elle doit s'élever, d'après le projet quinquennal de 1929-1933, à 75.000 ha. en 1933 ⁽⁸⁸⁾. Si ce projet est couronné de succès, il ne manquera pas de provoquer une nouvelle crise dans l'industrie chinoise du thé.

La culture du thé est actuellement pratiquée dans la République de Géorgie, et dans l'Adzharritan et l'Abkhazia, les deux Républiques autonomes dans le territoire géorgien ⁽⁸⁹⁾. Les conditions climatiques et édaphiques y sont satisfaisantes et la main-d'œuvre convenable. D'après l'information fournie par l'Am-torg Trading Corporation, de New-York (l'agence commerciale des Soviets aux Etats-Unis), 50.000 familles de paysans pratiquent actuellement cette culture ⁽⁹⁰⁾. Celle-ci est subventionnée à la fois par l'Etat et par le Centrosoyous (l'Union centrale des coopératives de consommateurs).

Les autres producteurs. — Le thé est également cultivé dans les pays nommés ci-dessous, mais son extension y est peu importante.

<i>Pays</i>	<i>Superficie du thé</i>	<i>Production</i>
Natal ⁽⁹¹⁾	2.000 acres (1928-1929)	800.000 livres (1928-1929)
Nyassaland ⁽⁹²⁾	7.596 acres (1928)	1.408.000 livres (1928)
Kénia ⁽⁹³⁾	3.156 acres (1927)	8.700 livres (1927)
L'île Maurice ⁽⁹⁴⁾	80 ha. (1922)	15.000 kilos (1922)

La culture du thé dans le Tanganyika (Afrique Orientale), la Caroline du Sud (Etats-Unis), la Réunion et dans les autres colonies européennes, en dehors de l'Asie des moussons, est d'une importance tout à fait insignifiante.

**Section 8. — Tableau des principales régions
où le thé est récolté mois par mois**

L'étude des dates de la récolte d'un produit agricole présente un très grand intérêt au point de vue de la géographie humaine. Nous devons cette heureuse initiative au maître français Jean Brunhes ⁽⁹⁵⁾. Voici les principaux mois de récolte du thé, tels que nous avons pu les extraire des documents que nous avons consultés :

Janvier	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra.
Février	— — — — —
Mars	— — — — —
Avril	— — — — —
	Chine, Formose, Inde du nord.
Mai	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine, Formose, Inde du nord.
Juin	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine, Formose, Inde du nord, Japon.
Juillet	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine, Formose, Inde du nord, Japon.

Août	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine, Formose, Inde du nord, Japon.
Septembre	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine, Formose, Inde du nord, Japon.
Octobre	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Chine (Foukien), Formose, Inde du Nord, Japon.
Novembre	Inde du sud, Ceylan, Java, Sumatra, Formose, Inde du nord.
Décembre	Inde du Sud, Ceylan, Java, Sumatra.

On récolte dans le monde pendant toute l'année, grâce au jeu des saisons et à la situation géographique des diverses régions. Inde du sud, Ceylan, Java et Sumatra, grâce à leurs situations équatoriale ou sub-équatoriale, produisent du thé de janvier à décembre sans interruption. En avril, la Chine du sud et Formose commencent à donner des récoltes, l'une et l'autre n'attendent que la chaleur du printemps pour mûrir les feuilles du théier. Les récoltes de l'Inde du nord commencent également en avril, car les moussons humides y sont plus précoces que dans la Chine du centre ou dans le Japon. De juin en octobre, tous les pays de thé font des récoltes : on est en pleine saison des pluies. En novembre, l'Inde du nord et Formose continuent à faire des cueillettes, grâce à la tiédeur du climat. La récolte de l'Inde du nord est insignifiante, car les pluies sont déjà insuffisantes.

La dissémination des récoltes au cours de l'année stabilise le commerce du thé en mettant à sa disposi-

tion à tout moment les produits des récoltes qui viennent d'avoir lieu ou les stocks accumulés après elles. Toutefois, cette stabilité n'est que relative, car tout dépend de la régularité des moussons. Pour le thé de qualité, produit en Chine surtout, la production subit d'une année à l'autre des fluctuations énormes : un typhon ou une saison trop humide suffisent à en réduire la récolte et font augmenter ainsi le prix.

- (1) REVON (224), p. 53.
- (2) SION (190), p. 200.
- (3) STADE (119), p. 24.
- (4) JAPAN YEAR-BOOK (227), p. 9.
- (5) Le chiffre exact est 823 kilog. par hectare ; voir A. I. S. A., 1926, p. 151.
- (6) UKERS (234), p. 25.
- (7) UKERS (234), p. 25.
- (8) BROWNE (61), p. 64.
- (9) REVON (224), pp. 55-56.
- (10) JAPAN YEAR-BOOK, 1931 (227), p. 351.
- (11) UKERS (234), p. 25.
- (12) UKERS (234), p. 25.
- (13) CHAMBERLAIN (211), p. 402.
- (14) T. C. T. J., July 1930, p. 37.
- (15) IKÉMOTO (215), p. 340.
- (16) SION (190), p. 219.
- (17) JAPAN YEAR-BOOK (227), p. 8.
- (18) JAPAN YEAR-BOOK (227), p. 9.
- (19) BROWNE (61), p. 70.
- (20) *Report of the Industry Bureau of the Government General of Formosa*. Cité dans T. C. T. J., 1930, p. 38.
- (21) DAVIDSON (212), p. 372.
- (22) TORGASHEFF (202), p. 36.
- (23) UKERS (234), p. 51.
- (24) *Report of the Industry Bureau of the Government General of Formosa*. Cité dans T. C. T. J., 1930, p. 38.
- (25) Statistiques de 1927. Voir Biblio. (245), p. 369.
- (26) INDIAN YEAR-BOOK, 1930 (261), p. 765.
- (27) Pour les noms des districts et des sous-districts du thé, voir (245), p. 37, I.
- (28) *Cultivation and Preparation of Indian Tea* (245), p. 373.
- (29) *Cultivation and Preparation of Indian Tea* (245), p. 373.
- (30) *Cultivation and Preparation of Indian Tea* (245), p. 373.
- (31) D'après le *Tropical Agriculturist*, XXV, 1905-1906, p. 587.
- (32) *Cultivation and preparation of Indian Tea* (245), p. 373.
- (33) Biblio. (245), p. 373.
- (34) Biblio. (245), p. 375.

- (35) Biblio. (245),, p. 375.
- (36) Biblio. (245), p. 375.
- (37) Biblio. (245), p. 375.
- (38) Biblio. (245), p. 375.
- (39) Biblio. (245), p. 375.
- (40) Biblio. (245), p. 375.
- (41) Biblio. (245), p. 379.
- (42) HUNTER (259), pp. 600-606.
- (43) PATON (357), pp. 99-100.
- (44) HUNTER (259), pp. 600-606.
- (45) HUNTER (259), pp. 600-606.
- (46) HUNTER (259), pp. 600-606.
- (47) KIEFER (63), pp. 32-33.
- (48) IBBESTON (81), p. 44.
- (49) INDIAN YEAR-BOOK, 1930 (261), p. 765.
- (50) STADE (119), p. 40.
- (51) BOUTILLY (60), pp. 16-17.
- (52) HANN (36), Vol. II, p. 190.
- (53) BOUTILLY (60), pp. 16-17.
- (54) UKERS (234), p. 33.
- (55) UKERS (234), p. 33.
- (56) BOUTILLY (60), p. 10.
- (57) SION (268), p. 392.
- (58) FERGUSON (252), p. 1.
- (59) A. I. S. A., 1928-1929, III, production agricole : analyse par pays.
- (60) UKERS (276), p. 33, chiffre pour 1924.
- (61) En moyenne : 1 coolie par acre, d'après ELLIOTT and WHITE-HEAD (248), p. 252.
- (62) UKERS (276), p. 33.
- (63) HANN (36), Vol. II, p. 239.
- (64) VAN SOMEREN BRAND (117), p. 212.
- (65) KHANG (285), pp. 70-71.
- (66) DEUSS (280), p. 163 ; voir surtout la carte du thé dans la même page. Nous n'avons pu nous procurer des statistiques détaillées sur la superficie du thé des districts de Sumatra : c'est pourquoi la carte de la répartition du théier dans cette île manque dans notre ouvrage.
- (67) BROWNE (61), p. 51.
- (68) BROWNE (61), p. 51.
- (69) KHANG (285), p. 69.
- (70) VAN SOMEREN BRAND (117), p. 212.
- (71) *Bulletin économique de l'Indo-Chine*, Janv. 1932, p. 24 A.
- (72) DUESS (280), p. 163.
- (73) GOUROU (370), p. 12.
- (74) GOUROU (370), p. 13.
- (75) GOUROU (370), p. 12.
- (76) *L'Annam* (371), p. 43.
- (77) Cf. *Structure de l'Indo-Chine française* (372), p. 31.
- (78) DE MARTONNE (41), p. 1160.
- (80) CHALOT (355), p. 29.
- (79) *L'Indo-Chine économique* (374), p. 20.
- (81) GOUIN (296), p. 175, et DOUMER (293), pp. 282-283.
- (82) GOUROU (370), p. 134.

- (83) MEGGLÉ (42), p. 905.
- (84) *L'Annam* (371), p. 117.
- (85) Paul DOUMER (293), p. 293.
- (86) *Statistique générale de l'Indo-Chine* : Résumé rétrospectif 1913-1929, Hanoï, 1921, p. VIII et IX.
- (87) D'après « Rapid progress of the Soviet Tea Industry » (Biblio (309), p. 18, et une correspondance particulière dans le *T. C. T. J.*, déc. 1931, p. 686.
- (88) Biblio (309), p. 18.
- (89) Biblio (309), p. 17.
- (90) Biblio (309), p. 18.
- (91) D'après *Natal tea culture and trade* (Biblio. (304), p. 92.
- (92) D'après le *Tea and Coffee Trade Journal* (Biblio. 297), p. 329.
- (93) D'après *l'Encyclopaedia Britannica*, 14th. Edition 1929, dans l'article sur le thé, p. 860.
- (94) *A. I. S. A.*, 1926, p. 150.
- (95) BRUNHES (21), p. 314.

TROISIÈME PARTIE

Commerce du thé

CHAPITRE PREMIER

Le commerce du thé

Section 1. — Histoire

L'usage du thé commença à une époque fort reculée. An Yen, célèbre ministre du duché de Tsi, contemporaine de Confucius, fut un buveur réputé de thé ⁽¹⁾. Depuis cette époque, l'usage s'est progressivement répandu dans toute l'étendue de l'Empire. Au ^{viii}^e siècle après Jésus-Christ, le thé était cultivé dans treize provinces de la Chine ⁽²⁾. Dès ce moment, l'industrie du thé commençait à nourrir un commerce florissant entre les provinces productrices et les provinces consommatrices.

L'exportation du thé commença vers le ^{xi}^e siècle après Jésus-Christ, et elle était alors dirigée principalement vers la Mongolie et le Tibet. Des commissaires de thé (« tcha ma sseu ») furent créés aux confins des pays tartares. Ce monopole d'Etat réalisa des bénéfices considérables ; le ministère des Finances ne reçut pas moins de 4.000.000 kouan (ligatures de 100 pièces de monnaies) et 10.000 chevaux d'un certain commissaire Tcheng Tseu Siou, vers 1068 ⁽³⁾.

Le thé fut introduit en Europe vers la fin du xvi^e siècle par la Compagnie Néerlandaise des Indes orientales ⁽⁴⁾. Des Pays-Bas, l'usage du thé se répandit en Angleterre, où il devint aussitôt à la mode dans l'aristocratie anglaise. Depuis cette époque, l'importation du thé de Chine dans les Iles britanniques n'a cessé de s'accroître jusqu'en 1886. De 4.713 livres de thé en 1678, l'importation monta à 5.750.000 livres en 1780 ⁽⁵⁾, et à 170.000.000 de livres en 1886 ⁽⁶⁾. Ce fut à partir de ce moment que la concurrence indienne commença à faire sentir son effet sur l'industrie du thé en Chine. L'importation des thés de l'Inde et de Ceylan en Angleterre passa de 10 millions de livres en 1869 à 219 millions de livres en 1899, alors que pendant la même période l'importation de provenance chinoise tombait de 101 millions de livres à 17 millions de livres ⁽⁷⁾. Ce fut un véritable bouleversement dans le commerce chinois.

Depuis le début du xx^e siècle, l'exportation chinoise du thé, de même que l'exportation japonaise, semble être en décadence. La révolution russe et la famine qui s'ensuivit en Russie administrèrent un coup presque mortel au commerce chinois : l'exportation tomba à son minimum pendant les trois années 1918-1920 (voir fig. 7, le graphique montrant le bilan de l'exportation chinoise depuis 1863).

Section 2. — Production mondiale du thé

On distingue deux catégories de pays producteurs du thé : 1^o vieux producteurs (Chine, Japon, Formo-

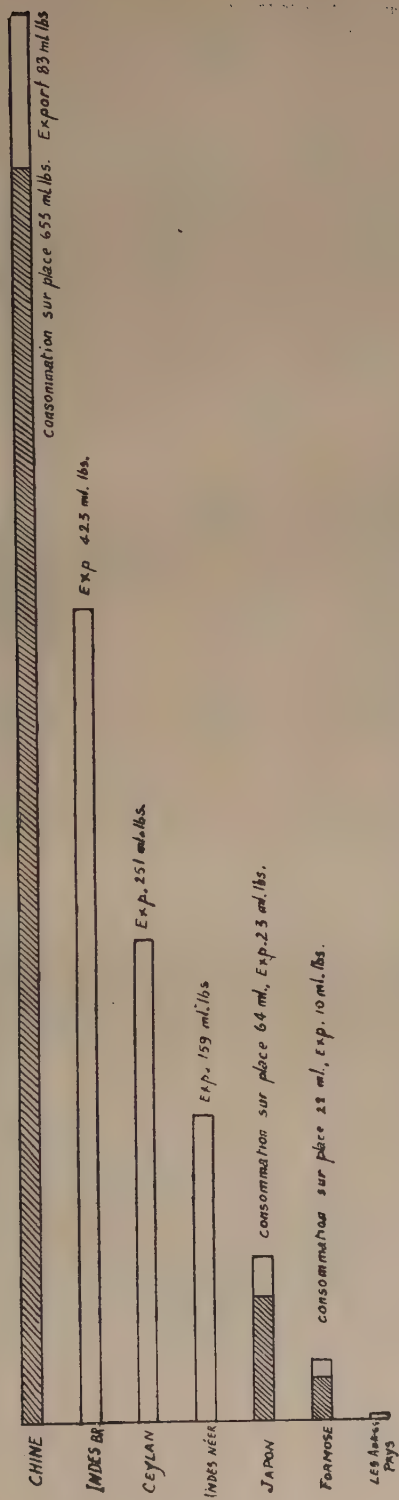


Fig. VII. — Production du thé dans le monde. Analyse par pays.

se) où le thé représente une culture traditionnelle et où la consommation sur place est très importante ; 2° nouveaux producteurs (Inde britannique, Ceylan, Java et Sumatra, etc.) où l'arbre à thé est cultivé dans de vastes plantations, dont la production est destinée exclusivement à l'exportation.

Voici les chiffres de production du thé dans les principaux pays producteurs (voir fig. 8, production du thé dans le monde ⁽⁸⁾) :

Chine (évaluation de l'auteur) ..	1.100.000.000 lb.
Japon (en 1928)	87.000.000 »
Formose (en 1928)	32.000.000 »
Inde britannique (en 1929)	423.000.000 »
Ceylan (en 1929)	251.000.000 »
Indes néerlandaises (en 1929) ..	159.000.000 »
Autres pays	4.000.000 »
Production mondiale	2.056.000.000 lb.

LA PRODUCTION CHINOISE. — Il n'existe pas de statistiques dignes de foi sur la production chinoise. D'après le Ministère de l'Agriculture et du Commerce, qui entreprit pendant les années 1915-1919 une enquête sur l'industrie du thé en Chine, la production pour la Chine entière aurait été de 736 millions de livres ; ce chiffre, de l'avis général des compétences, est inférieur à la réalité : cette quantité ne suffirait même pas pour la consommation sur place. D'ailleurs, le Ministère a reconnu que ses statistiques étaient incomplètes : les chiffres de production pour le Foukien, le

Tchekiang et le Kouangsi ne représentaient que ceux d'exportation de ces provinces ⁽⁹⁾. A côté des statistiques officielles, il y a plusieurs évaluations par des auteurs qui font autorité sur cette matière. 1° *L'Encyclopædia Britannica* évalue à 5 livres par an la consommation par tête en Chine ⁽¹⁰⁾, soit pour la consommation chinoise un total de plus de deux milliards de livres. Ajoutant à cela 100 millions de livres pour l'exportation, nous devrions placer la production chinoise à plus de 2.100.000.000 de livres. Ce chiffre nous paraît trop élevé. 2° M. Emile Prudhomme, dans un article sur la production du thé dans le monde pour l'année 1911-1912 ⁽¹¹⁾, évalue à 1.089.600 tonnes la production chinoise. Ce chiffre semble également trop élevé. 3° Torgasheff, l'auteur de « China as a Tea Producer », évalue à 5.500.000 piculs la consommation sur place, et à 1.500.000 piculs l'exportation chinoise, soit un total de 7 millions de piculs (933 millions de livres) par an ⁽¹²⁾. Le premier chiffre nous paraît trop bas : d'après cette évaluation, la consommation par tête et par jour ne serait que de 2 grammes.

Nous évaluons à 500 millions de kilogrammes la production annuelle de la Chine, soit 450 millions de kilogrammes pour la consommation sur place et 50 millions de kilogrammes pour l'exportation (50 millions 568.000 kilos pour 1929). Le second chiffre est basé sur l'évaluation de la consommation par tête à un kilogramme par an, soit un peu moins de 3 grammes par jour. Si l'on se rappelle que tous les Chinois : hommes, femmes, vieillards, enfants n'ont comme boisson que le thé, trois grammes par jour, soit deux

tasses de thé assez léger, notre chiffre n'a rien d'exagéré. Les Chinois de Formose consomment 5 livres de thé par tête et par an, soit plus du double de ce que boivent leurs compatriotes sur le continent.

Tous les peuples de l'Empire chinois : Tibétains, Mongols, Turcs, Mandchous, ou fils de Han, consomment le thé : aussi, le commerce interprovincial et interrégional est-il très important, beaucoup plus important que le commerce d'exportation. Le commerce intérieur possède ses propres ports : Tientsin reçoit les thés de Foukien et de Tchekiang pour les redistribuer dans les provinces septentrionales de la Chine ; Ta-Tchien-Lou rassemble les thés de Sseu-tchouan et de Yün-nan destinés à l'exportation au Tibet. Hosie, l'auteur bien connu sur ce dernier pays, évalue à 40 millions de livres la consommation annuelle du Tibet ⁽¹³⁾ ; ce chiffre ne paraît nullement exagéré, car les Tibétains sont parmi les plus grands buveurs de thé dans le monde, prenant en moyenne trente à cinquante tasses par jour et par tête ⁽¹⁴⁾. Leur consommation par tête de 13,3 livres par an est la plus élevée dans l'Empire chinois. Les Mongols sont également de grands consommateurs, surtout du thé en briquettes et du thé noir de Foukien. Ces thés passent par Kalgan, d'où ils sont distribués dans toute la Mongolie.

L'EXPORTATION DU THÉ CHINOIS. — La Chine commença à exporter du thé en Europe vers le début du xvii^e siècle, mais cette exportation ne prit une certaine importance que vers la fin du xviii^e siècle, quand l'usage du thé devint populaire chez les Britanniques et les Russes. Aussi, l'exportation du thé chinois fut-

elle dirigée presque exclusivement vers Londres et les ports russes jusqu'en 1830. Jusqu'à cette époque, le thé destiné aux consommateurs américains fut envoyé à Londres, d'où il fut réexporté en Amérique par les soins d'émigrants anglais. Londres fournit également le thé aux pays du continent européen et à la Russie ⁽¹⁵⁾.

Le plus grand développement du commerce chinois du thé a lieu pendant le xix^e siècle. De 18 millions de livres en 1800, l'exportation monta à 159 millions de livres en 1866 et à 295.640.000 livres en 1886 ⁽¹⁶⁾, année où cette exportation atteignit son maximum. Depuis 1886, l'exportation n'a cessé de décroître, à cause de la concurrence de thés anglais ; elle tomba à 228.400.000 livres en 1896, à 187 millions de livres en 1906 ⁽¹⁷⁾. Cependant, pendant les années 1902-1917, l'exportation annuelle fut maintenue à 200 millions de livres environ, grâce à l'augmentation continue des achats russes. Ces derniers cessèrent brusquement en 1918, par suite de la chute du rouble et du blocus de la Russie soviétique par les puissances alliées sur la frontière sino-sibérienne. L'exportation du thé vers la Russie tomba de 140 millions de livres en 1916 à 13 millions en 1918, à 1 million et demi en 1920 ; même en 1924, sept ans après la révolution russe, l'exportation du thé n'atteignit que 7 millions de livres ⁽¹⁸⁾. Cette crise de 1917-1924, la plus désastreuse de toutes, causa une véritable débâcle dans le commerce du thé : maintes institutions commerciales furent discontinuées ou désorganisées, un grand nombre de plantations furent abandonnées et des usines fermées.

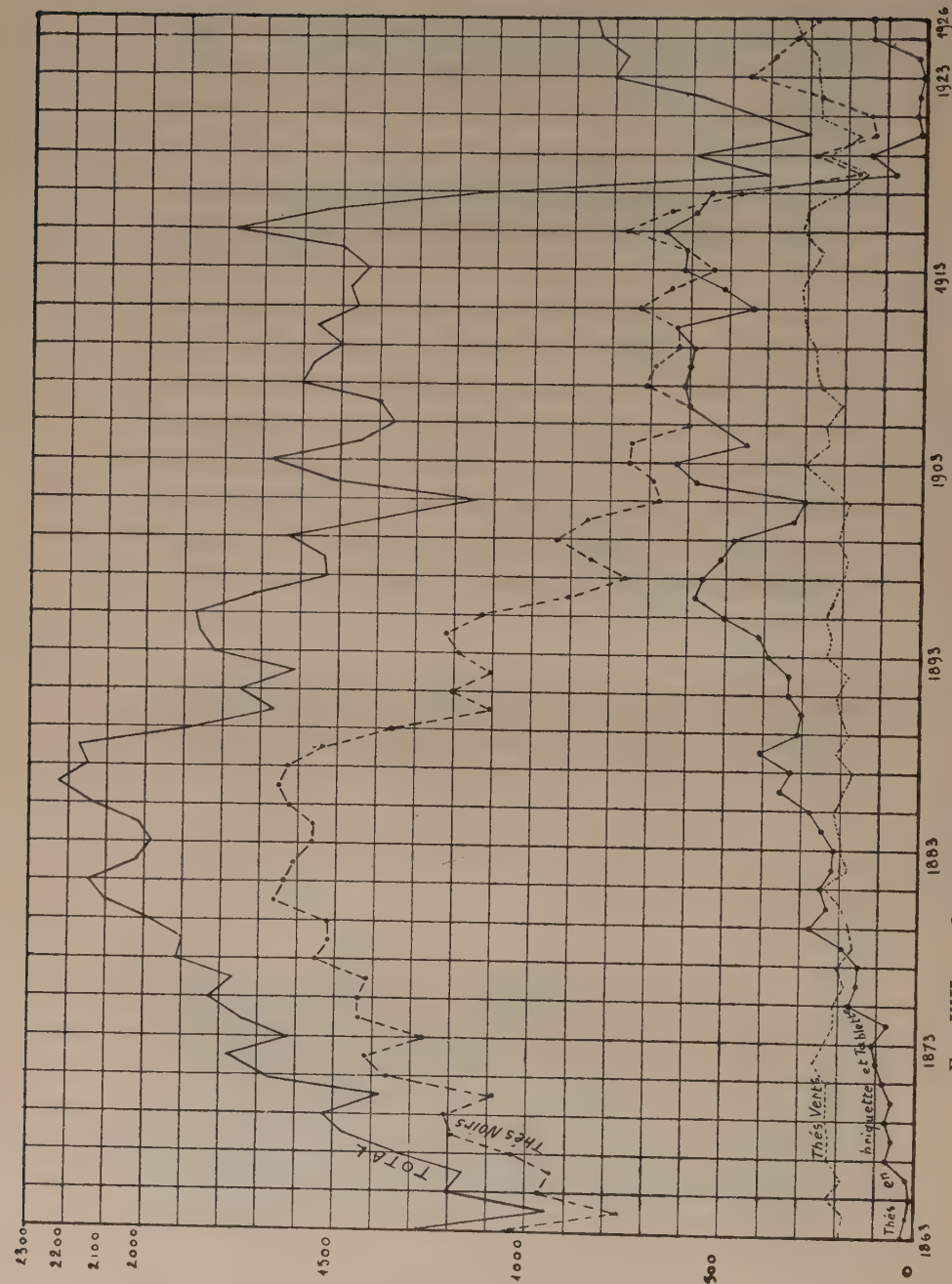


FIG. VIII. — Commerce d'exportation du thé de Chine depuis 1863. Graphique inédit dressé d'après les statistiques officielles des douanes chinoises. (Pour les sources des statistiques, Cf. Appendix II, Tableau 2.)

La réouverture du marché russe, en 1925, à la suite de la conclusion d'un traité de commerce entre la Chine et la Russie soviétique, amena une légère augmentation dans l'exportation chinoise. Ainsi, de 102 millions de livres en 1924, elle monta à 112 millions en 1925, à 122 millions et demi en 1928 et à 125 millions et demi en 1929. Malheureusement, depuis 1930 une autre crise est survenue : celle de la surproduction mondiale. L'exportation retomba à 92 millions et demi de livres en 1930 et à 74 millions en 1931 ⁽¹⁹⁾. L'année 1932 s'annonce encore pire, la plupart des provinces du thé étant ravagées par les bandits et les communistes.

La Chine exporte quatre principales catégories de thés : thés noirs, thés verts, thés en briquettes et en tablettes et thés non torréfiés (en anglais, « unfired tea »). En 1923, l'exportation aux pays étrangers se constitue comme suivant ⁽²⁰⁾ :

1° Thés noirs, 450.686 piculs (50.091.500 livres), dont voici le bilan :

A la Grande-Bretagne	30 %
Aux Etats-Unis	18 %
En Allemagne	6 %
A Hongkong	13 %
Aux Pays-Bas.	5 %
Dans les autres pays	28 %

2° Thés verts, 284.630 piculs (37.951.000 livres) dont voici le bilan :

Aux Etats-Unis	25 %
Vers le Proche-Orient	25 %
Aux Indes néerlandaises	18 %
A Hongkong	12 %
Dans les autres pays	20 %

3° Thés en briquettes et en tablettes pour la Russie et la Sibérie, 8.613 piculs (948.400 livres).

4° Thés non torréfiés, 2.264 piculs (302.000 livres).

Depuis la réouverture du marché russe, le commerce du thé s'est beaucoup amélioré ; l'exportation de thés en briquettes et en tablettes est remontée à 259.000 piculs en 1928, et celle de thés non torréfiés à 75.000 piculs dans la même année.

L'avenir de notre commerce du thé semble assez peu rassurant, surtout en face de la surproduction actuelle, mais il n'est pas impossible que la Chine regagne une partie des marchés perdus, vu la qualité supérieure de ses thés et la persévérance de ses commerçants. Il s'agit de remédier à des défauts d'organisation commerciale : 1° le dédain pour la publicité ; 2° le manque d'une organisation centrale comme « l'Association Centrale de thés du Japon » ; 3° l'absence d'un bureau de contrôle de thés exportés ; 4° l'ignorance des planteurs et des négociants en ce qui concerne la production et le commerce mondial du thé. En se servant d'une meilleure organisation de vente, appuyée par une politique rationnelle du thé, il est fort possible que le thé chinois regagne la prédominance des marchés non britanniques, voire même qu'il fasse une concurrence acharnée aux thés britanniques en Grande-Bretagne et dans ses colonies.

LA PRODUCTION JAPONAISE. — Le Japon a produit, en 1928, 10.423.720 kwan de thés (87 millions de livres), principalement de thés verts. Voici les différentes catégories des feuilles fabriquées en 1928:

Thé vert, 1 ^{re} catég. (Gyokuro)....	71.199 kwan	
— — 2 ^e catég. (Sencha).....	8.283.581	—
— — 3 ^e catég. (Bancha).....	2.013.507	—
Thé noir.....	5.541	—
Autres thés.....	49.463	—

Total 10.423.720 kwan

De cette quantité, 64 millions de livres environ sont retenues pour la consommation sur place (consommation par tête et par an : 1 livre environ).

23 millions de livres environ sont livrées à l'exportation.

Le thé vert japonais concurrence le thé vert chinois aux Etats-Unis, au Canada et au Maroc, les trois principaux consommateurs de ce produit. L'Association Centrale de thés du Japon, organisation qui réunit les associations locales et qui a pour but d'encourager le développement des débouchés de thés verts japonais, mène depuis un certain nombre d'années une active propagande en Amérique en faveur du thé vert japonais, au détriment du thé vert chinois. Des sommes énormes ont été dépensées par cette Association pour la publicité ⁽²¹⁾, alors que les organisations chinoises n'ont pas dépensé un seul dollar pour faciliter leur commerce. Récemment, les Japonais ont cherché

à entrer dans le marché marocain. L'Association Centrale de thés du Japon envoya, au début de 1931, 13.000 livres de thé vert japonais à titre d'essai pour concurrencer le thé vert chinois ; deux de ses directeurs partirent dans la même année pour faire un voyage de propagande au Maroc, en Algérie, en Tunisie et en Europe ⁽²²⁾.

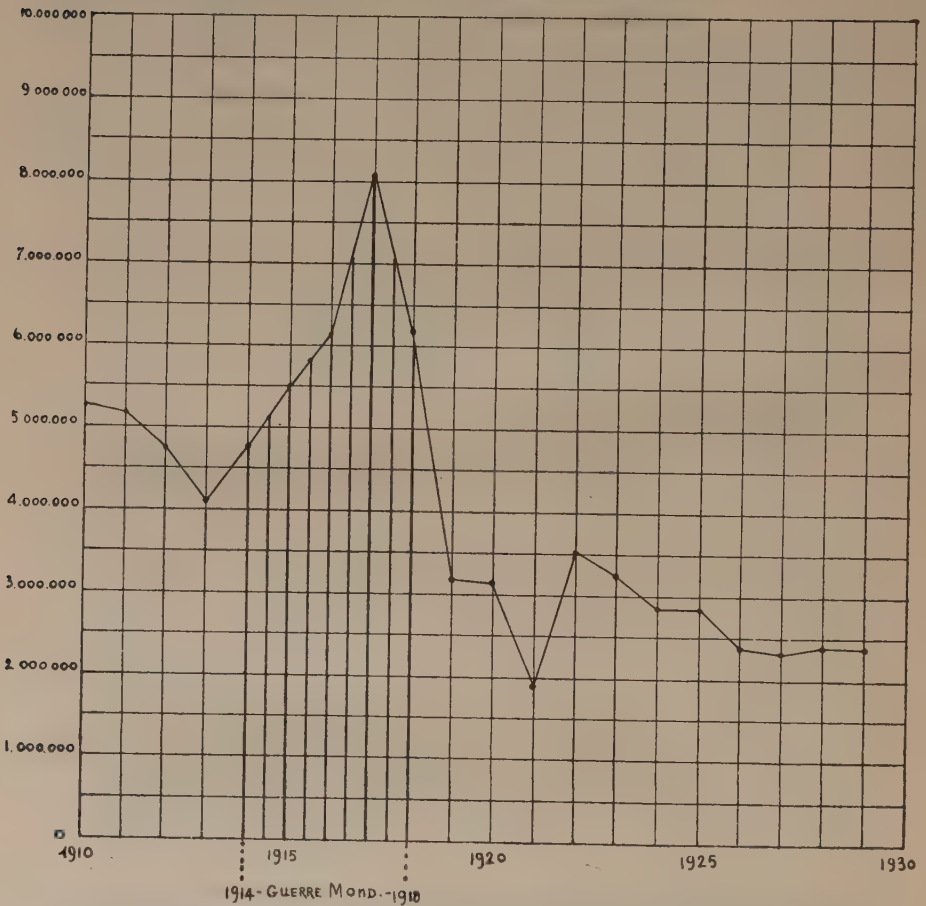


FIG. IX. — Exportation du thé du Japon, en kan, de 1910 à 1929 [1 kan = 3,75 kilog.]. Statistiques de « Shizuoka-Ken Tea Refrers' Guild ». (Pour les sources de ces statistiques, Cf. Appendice II, Tableau 4.)

En dépit de l'effort du gouvernement japonais et des intérêts privés en vue de développer le commerce du thé, l'exportation du Japon n'a cessé de décroître (voir fig. 9). Ainsi, elle tombe de 5.271.000 kwan en 1910, à 3.712.000 kwan en 1919, et à 2.886.000 kwan en 1929 ⁽²³⁾. Les causes principales de cette diminution semblent être : 1° l'augmentation du coût de la main-d'œuvre ; le fait que les grandes maisons d'exportation se spécialisent de plus en plus dans le commerce de la soie et négligent quelque peu le thé ; 3° la qualité inférieure du thé japonais, considéré comme le moins aromatique du monde.

PRODUCTION DE FORMOSE. — Cette île produisit, en 1928, 18.343.000 kin de « thés grossiers » et 15.581.000 kin de « thés fins », soit un total de 23.924.000 kin (31.580.000 livres), d'une valeur de 17 millions de yen environ ⁽²⁴⁾. Formose se spécialise dans la fabrication du thé « oolong » ⁽²⁵⁾ (thé de dragon noir), très apprécié aux Etats-Unis, qui prennent la plus grande partie du thé exporté de Formose.

14.700.000 kin (16.500.000 livres) valant 9 millions 921.000 yen du thé oolong ont été exportés en 1928 ⁽²⁶⁾, principalement à New-York et à Boston.

La concurrence du thé oolong de Formose a fait complètement disparaître la culture du thé dans le Foukien du sud, qui produisait auparavant l'oolong. L'invention du procédé pour préparer ce thé est due à un Foukiénois, vers le milieu du siècle passé. Du Foukien méridional, cette industrie fut introduite à Formose par les immigrants foukiénois.

PRODUCTION INDIENNE. — L'Inde britannique est le plus grand exportateur de thé du monde. Elle fournit près de 45 % du thé offert sur le marché mondial. Pour les trois années 1926-1927, 1927-1928, 1928-1929, ses exportations sont réparties comme suit :

<i>Exportation en 1.000 livres (poids).</i>			
	1926-1927	1927-1928	1928-1929
Royaume-Uni	292.501	307.246	299.003
Europe			
moins R. U.	2.395	9.168	7.027
Afrique	7.873	9.168	6.893
Canada	11.528	9.286	11.208
Etats-Unis	7.620	8.799	7.686
Les Amériques moins			
les Etats-Unis	1.426	1.209	1.442
Ceylan	4.427	4.716	4.648
Chine	490	3.593	6.140
Perse	5.924	4.218	4.154
Turquie asiatique	4.292	2.380	2.567
Les autres			
pays d'Asie	3.271	2.314	3.220
Australasie	8.754	3.026	5.796
Exp. par voie			
de terre	12.379	8.892	8.424
Total ⁽²⁷⁾	362.881	370.904	368.208
Valeur		320.000.000	270.000.000
		roupies	roupies

90 % de l'exportation indienne sont dirigés vers les pays britanniques, surtout au Royaume-Uni, qui en prend environ 83 %. Dans ce dernier pays, le thé indien a remplacé presque complètement le thé chinois. L'histoire de cette lutte est poignante pour nous autres Chinois ; en 1865, la Chine fournit 93 % du thé consommé en Angleterre, alors que l'Inde n'en fournit que 2,5 % ; en 1890, leurs parts devinrent 33 % et 45,5 % respectivement. En 1928, la Chine n'en fournit plus que 2 %, alors que l'Inde et Ceylan en fournissent 84 % (voir fig. 8, commerce mondial du thé). Dans les autres pays britanniques également, le thé indien a triomphé du thé chinois, grâce aux encouragements des gouvernements coloniaux et à une parfaite organisation commerciale, appuyée par une propagande soignée et persistante.

L'Inde, comme tous les autres producteurs du thé, traverse en ce moment une crise de surproduction. Les planteurs anglais ont récemment négocié avec les planteurs hollandais pour restreindre la production du thé dans leurs colonies.

CEYLAN. — Cette colonie de la couronne britannique occupe la deuxième place parmi les exportateurs du thé. Son exportation du thé noir est de 239.116.000 livres en 1930 et 250.258.000 livres en 1929 ⁽²⁸⁾. Ses principaux acheteurs sont les suivants :

	1930	1929
	en 1.000 livres (<i>poids</i>)	
Royaume Uni	152.809	155.567
Australie	21.579	22.652
Nouvelle Zélande	7.885	9.530
Canada et la Terre Neuve	6.964	7.793
L'Afrique	13.136	12.401
Etats-Unis	16.018	16.259
Autres pays	20.825	26.056
Total	239.116	250.258

Ceylan exporte également un peu de thé vert, principalement vers la Russie et les Etats-Unis. Cette exportation atteint 1.260.000 livres en 1929, et 2 millions 300.000 livres en 1930 ⁽²⁹⁾.

Le développement du commerce du thé de Ceylan est tout à fait remarquable, grâce à l'énergie des planteurs et à l'habileté des commerçants anglais. L'exportation qui ne fut que de 23 livres (valant 58 roupies) en 1873 atteignit 700.000 livres en 1882, 14.000.000 de livres en 1887, 71.000.000 de livres en 1892, 187.000.000 de livres en 1909 et 216.000.000 de livres valant 213.000.000 de roupies en 1926 ⁽³⁰⁾. Depuis 1929, l'île a été obligée de restreindre sa production à cause de la surproduction actuelle du thé.

Le thé de Ceylan fait concurrence au thé chinois dans tous les marchés mondiaux, même en Russie, où le thé de Chine jouit pourtant d'un prestige inébranlable. Grâce à une publicité audacieuse au détriment

du thé de Chine, le thé de Ceylan prend souvent le dessus sur ce dernier, notamment aux Etats-Unis, en Australie et en Angleterre.

JAVA ET SUMATRA. — L'Insulinde hollandaise occupe la troisième place comme exportateur du thé avant la Chine et le Japon. Le développement de son commerce du thé est comparable à celui de Ceylan. De 2.400.000 kilos en 1885, le commerce d'exportation est passé à 12.000.000 de kilos en 1905, 48.000.000 de kilos en 1915, et à 55.000.000 de kilos en 1924⁽³¹⁾. L'exportation de 1924 est distribuée parmi les pays suivants ⁽³²⁾ :

Pays-Bas	12.437.000 kilos
Grande-Bretagne	19.372.000 —
Australasie	11.185.000 —
Etats-Unis	2.595.000 —
Les autres pays	9.911.000 —
Total	55.500.000 kilos

L'exportation atteignit 159.000.000 de livres (72.270.000 kilos) en 1929 ⁽³³⁾. Le thé des Indes néerlandaises fait concurrence au thé chinois et surtout au thé britannique. Le gouvernement anglais a dû rétablir cette année l'impôt du thé pour protéger les producteurs de l'Inde et de Ceylan contre le « dumping » hollandais dans le marché britannique.

(1) LOU YU (91), p. 16.

(2) A cette époque, huit des dix Tao (unité administrative des Tang) cultivent le thé ; ces huit Tao correspondent aux provinces suivantes : Hupeh, Shensi, Sseu-tchouan, Nagan-houei, Kiang-sou, Checkiang, Kansou, Kouei-tcheou, Hou-nan, Kiangsi, Foukien, Kouang-toung, Ho-nan. Voir LOU YU (91), p. 22-23.

- (3) TSI-YUAN (194), article sur Tcha-Ma (thé et cheval).
- (4) GUIGON (73), p. 6.
- (5) CROLE (68), p. 19.
- (6) TORGASHEFF (202), p. 202.
- (7) KIEFER (263), p. 65.
- (8) Les chiffres pour Japon et Formose viennent de *Japan Year-Book*, 1931, des pages 351 et 459 respectivement ; ceux pour l'Inde br., Ceylan et les Indes néerl., du *Bulletin décennal du Canal de Suez*, résumé dans *R. G. S. P. A.*, 30 avril 1931, pp. 229-230 ; pour les chiffres exacts de la production des pays producteurs secondaires, voir Deuxième Partie, Chap. III, Sect. 6.
- (9) TORGASHEFF (202), p. 215.
- (10) TORGASHEFF (202), p. 216.
- (11) PRUHOMME (110), p. 2.
- (12) TORGASHEFF (202), pp. 216-217.
- (13) KING (38), p. 286.
- (14) *Encyclopaedia Britannica*, 14th. Edition 1929, (31), art. « Tibet ».
- (15) TORGASHEFF (202), p. 150.
- (16) TORGASHEFF (202), p. 152.
- (17) TORGASHEFF (202), p. 202.
- (18) TORGASHEFF (202), pp. 202-203.
- (19) KYUNG (171), p. 221.
- (20) ARNOLD (136), p. 241.
- (21) *Bull. écon. de l'Indo-Chine*, 39 A., 1931, d'après les renseignements transmis par le consul de France à Yokohama.
- (22) *Bull. écon. de l'Indo-Chine*, 39 A., 1931, d'après les renseignements transmis par le consul de France à Yokohama.
- (23) D'après le rapport de *Shizuoka-Ken Tea Refirer's Guild*, cité dans *T. C. T. J.*, July, 1930, p. 38. Les « refirers » sont les négociants du thé qui font subir une préparation secondaire aux thés préparés chez le producteur.
- (24) *JAPAN YEAR-BOOK*, 1931, p. 495.
- (25) Le thé d'Oolong est intermédiaire entre le thé noir et le thé vert ; il possède les qualités des deux. Le procédé de la fabrication de ce thé est plus compliqué que celui du thé noir ou du thé vert.
- (26) D'après le rapport de *Shizuoka-Ken Tea Refirer's Guild*, cité dans *T. C. T. J.*, July, 1930, p. 38. Les « refirers » sont les négociants du thé qui ont subi une préparation secondaire aux thés préparés chez le producteur.
- (27) *INDIAN YEAR-BOOK*, 1930 (261), p. 767.
- (28) Statistiques de la Chambre de Commerce de Ceylan, reproduites dans *T. C. T. J.*, March, 1931, p. 336.
- (29) Statistiques de la Chambre de Commerce de Ceylan, reproduites dans *T. C. T. J.*, March, 1931, p. 336.
- (30) TUPNER (275), p. 57 et FERGUSON (252), p. 1.
- (31) KHANG (285), pp. 73-74.
- (32) KHANG (285), pp. 71-72.
- (33) RIGOTARD (332), p. 230

CHAPITRE II

Consommation du thé

Section 1. — L'usage du thé

En dehors de l'Extrême-Orient le thé est consommé dans les pays en relations particulièrement suivies et anciennes avec la Chine : Russie, Angleterre, et par l'influence de celle-ci dans les pays anglo-saxons : l'Australie, Canada, l'Afrique du Sud, Etats-Unis ; mais toujours dans des régions privées de vin. Il semble en effet que cette dernière boisson et le thé s'excluent : l'usage du thé ne peut devenir populaire dans un pays de vin (France) ; les boissons alcooliques ne peuvent non plus s'implanter dans un pays de thé (Chine, Japon). D'autre part le thé dispute sa clientèle au café dans des pays tempérés non-buveurs de vin. Bien que connu plus tard dans le monde occidental, le thé compte un plus grand nombre de consommateurs que le café. Ils sont environ 800 millions, soit presque la moitié de la population du globe.

Les principaux pays consommateurs du thé ⁽¹⁾ sont les suivants :

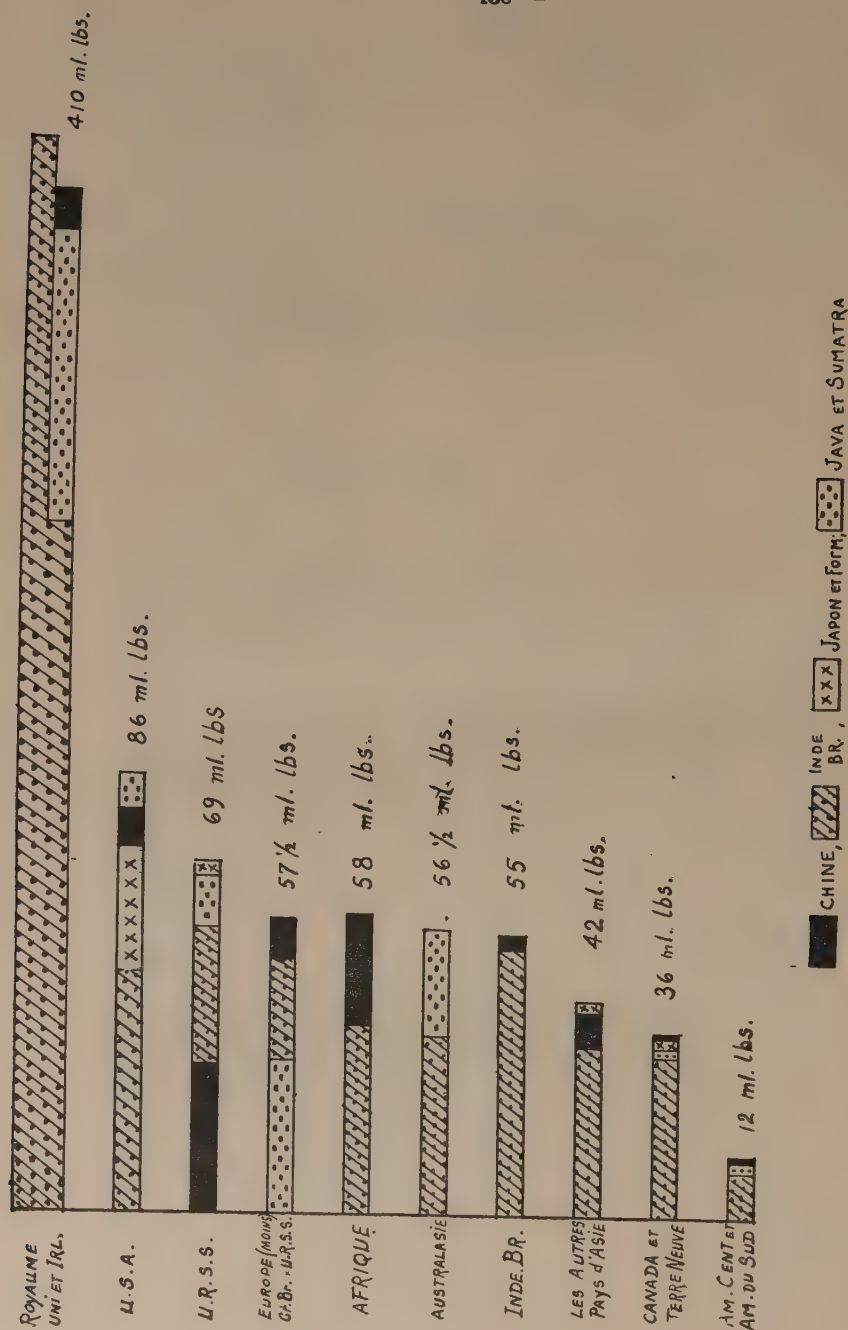


Fig. X. — Commerce mondial du thé. Importation des principaux pays (ou régions) consommateurs ; la participation des pays producteurs dans ce commerce. (Pour les sources de ces statistiques, Cf. note 1, chap. 2 de la troisième partie.)

Pays mongols :

	Consom. en lbs. (1928-1929)	Consom. par tête et par an en lbs.
Chine	1.000.000.000	2,2
Japon	64.000.000	1
Formose	22.000.000	5
<i>Empire britannique :</i>		
Grande-Bretagne	410.000.000	9,20
Australasie	56.500.000	8,05
Canada	36.000.000	4,10
Afrique du Sud	11.500.000	1,43
Inde britannique	55.000.000	0,18
<i>Russie et Sibérie</i>	<i>69.000.000</i>	<i>0,60</i>
<i>Europe, moins Russie et</i>		
<i>Grande-Bretagne</i>	<i>57.500.000</i>	<i>0,18</i>
<i>Etats-Unis</i>	<i>86.000.000</i>	<i>0,75</i>
<i>Maroc</i>	<i>11.600.000</i>	<i>2,31</i>
<i>Egypte</i>	<i>14.300.000</i>	<i>1,02</i>
<i>Perse</i>	<i>13.000.000</i>	<i>1,30</i>

La consommation mondiale du thé atteint environ deux milliards de livres par an, valant au prix normal de ce produit plus de 15 milliards de francs. Cette quantité de feuilles séchées équivalent à 450.000.000.000 de tasses d'infusion, ou 72.000 mètres cubes de liquide. La consommation par tête pour le monde entier est de 1,1 livres par an, équivalentes à 250 tasses de thé pour chaque habitant du globe.

Au point de vue de la distribution géographique, les consommateurs du thé habitent quasi exclusivement dans les zones tempérées et subtropicales. La consommation est très faible dans la zone froide : dans la

Scandinavie, la consommation par tête et par an est de 0 livre 13 ; elle est presque nulle dans les pays situés entre le Tropique du Cancer et le Tropique du Capricorne, exception faite de l'Indo-Chine. Toutes les grandes régions consommatrices du thé, l'Australasie et l'Afrique du sud exceptées, sont situées dans l'hémisphère nord, entre le 20° N. et le 60° N. Entre 40° N. et 60° N., c'est le thé noir qui domine : la Mongolie, la Sibérie, la Russie, les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, le Canada, tous sont des pays consommateurs du thé noir. Au-dessous de 40° N., le thé vert est dominant (Chine proprement dite, Japon, Etats-Unis, Maroc, Tunisie, Turquie). L'infusion du thé vert est moins lourde, plus stimulante, et peut-être plus désinfectante que celle du thé noir.

L'usage du thé en dehors de l'Extrême-Orient commença vers la fin du xvi^e siècle, quand le développement des moyens de transports permettait d'échanges plus serrés de produits de commerce. La consommation mondiale (Chine et Japon exceptés) fut de 18 millions de livres environ en 1800, 60 millions environ vers le milieu du xix^e siècle ⁽²⁾, 500 millions environ vers 1900, et 950 millions de livres environ ces dernières années. Considérée comme une boisson de luxe au début de son apparition en Europe, elle est devenue depuis deux générations une boisson populaire, grâce à l'augmentation de la production dans les colonies européennes et la baisse du prix qui en résulte.

**Section 2. — Les grands pays importateurs :
analyse par pays**

L'EMPIRE BRITANNIQUE. — Consomme 60 % du thé exporté du Moyen-Orient et de l'Extrême-Orient. Aussi, les Britanniques sont-ils les maîtres du marché mondial du thé.

La Grande-Bretagne est, après la Chine, le plus grand consommateur du thé. Son importation annuelle dépasse 400 millions de livres, valant plus de 3 milliards de francs. La Chine occupe dans le marché de Londres la quatrième place, après l'Inde britannique, Ceylan et l'Insulinde hollandaise. Leurs pourcentages dans l'importation britannique sont de 2, 55, 30, 13 respectivement.

Pendant plus de deux siècles, de 1678 à 1880, le thé chinois eut le monopole du marché anglais. L'exportation chinoise atteignit son maximum en 1880, mais à partir de ce moment elle commença à sentir l'effet de la concurrence du thé de l'Inde et de Ceylan. De 1880 à 1890, dans le court espace de dix ans, l'exportation chinoise tomba de 1.457.000 piculs à 755.000 piculs ⁽³⁾, c'est-à-dire qu'elle fut réduite de 50 %. En 1900, elle ne fut plus que de 351.000 piculs, soit un quart de celle de vingt ans auparavant. Cette chute est due uniquement à la concurrence des producteurs britanniques qui menaient depuis un demi-siècle une propagande gigantesque et audacieuse contre les thés chinois. Ceux-ci se vendent de moins en moins en An-

gleterre en dépit de leur qualité. Les Anglais, gagnés aux thés indiens par la propagande des planteurs de l'Inde et de Ceylan, substituent au thé chinois l'infusion épaisse, noirâtre et chargée de tanin qu'est le thé indien, et ce malgré la campagne des médecins anglais contre l'usage de ce dernier.

Le thé chinois reste en faveur auprès des connaisseurs, notamment dans l'aristocratie anglaise ; mais il est presque complètement ignoré du grand public, les planteurs chinois n'ayant jamais fait la publicité de leurs thés ni en Angleterre ni ailleurs. Il n'est donc pas impossible que le thé chinois regagne une partie de la clientèle anglaise, à condition que nous fassions une propagande soigneuse et persistante. En faisant cela et en améliorant l'organisation de l'exportation, la Chine pourrait facilement décupler son exportation en Angleterre ainsi que dans tous les autres marchés britanniques.

L'Australie et la Nouvelle-Zélande étaient fournies par Fou-tchéou jusque vers la fin du ^{xix}^e siècle, lorsque le thé chinois fut remplacé par le thé indien. Aujourd'hui, elles n'en importent plus de Chine. Des 56 millions et demi de livres de thé importé dans l'année 1929-1930, Java et Sumatra en fournissent 38 % ; l'Inde et Ceylan, 62 %.

Le Canada et Terre-Neuve consomment environ 36 millions de livres par an, dont seul un demi-million est de provenance chinoise. Les Indes néerlandaises en fournissent 2 millions ; le Japon, 2 millions et demi, et le reste vient de Ceylan et de l'Inde britannique. Les Japonais entreprenaient depuis un certain nombre

d'années une active propagande au Canada en faveur de leurs thés verts.

L'Inde britannique commença récemment à boire du thé, mais la consommation par tête y est encore très faible (0 livre 18 par an). Elle importe, en 1929, 3 millions de livres de thé chinois ; les Hindous et les colons anglais semblent préférer notre thé au leur.

RUSSIE ET SIBÉRIE. — Le thé fut introduit en Russie en 1567 par les deux Cosaques Ivan Petroff et Boornash Yalysheff ; mais ce pays ne commença à faire des achats réguliers qu'à partir de 1689, après la signature du traité de Nertchinsk ⁽⁴⁾. A cette époque reculée, la quantité du thé exporté était insignifiante ; on transportait le thé destiné à la Russie par caravanes, au commencement par les caravanes d'Etat, puis par des caravanes privées. Ce commerce se développa considérablement pendant le XVIII^e siècle : de 360.000 livres environ par an au début du siècle, l'exportation monta à 2 millions de livres environ par an vers la fin du siècle. Vers 1820, l'achat russe atteignit 3.700.000 livres par an ; une grande partie de ce commerce passait par l'intermédiaire de Londres. Les Russes commencèrent à faire d'importants achats par la voie maritime directement en Chine vers 1850 ; dès ce moment, l'essor de ce commerce progressa à pas de géant ⁽⁵⁾. En 1880, l'importation russe atteignit 48 millions de livres ; en 1896, 123 millions de livres ; et en 1915, 155 millions de livres ⁽⁶⁾. Depuis 1894, en effet, la Russie est devenue la meilleure cliente de la Chine. La plus grande partie des thés en briquettes et en tablettes sont exportés en Russie et dans la Sibérie.

Cette exportation atteignit le maximum de 93 millions de livres en 1915.

L'importation russe tomba brusquement en 1918, à la suite de la révolution. Depuis la signature du nouveau traité sino-soviétique, en 1925, ce commerce commençait à se reprendre progressivement. L'exportation pendant l'année 1929-1930 fut de 23.000.000 de livres, i. e., un septième de la quantité exportée en 1915. Aussi, depuis la guerre, Ceylan, l'Inde britannique et l'Insulinde hollandaise commencent à nous faire concurrence. Pendant l'année 1929-1930, leurs exportations furent de 14,5, 12 et 10 millions de livres respectivement. Un contrat a été signé en juin de l'année courante entre des producteurs anglais et le « Centrosoyous », agence soviétique pour les échanges commerciaux entre la Russie et les pays étrangers, pour la vente de 5 millions de livres de thés britanniques à la Russie, à laquelle les Anglais ont consenti à accorder douze mois de crédit (7). Si la Chine ne fait pas un grand effort pour maintenir sa prédominance dans le marché soviétique du thé, il n'est pas impossible qu'elle soit remplacée par Ceylan et l'Inde britannique. Le fait que la Chine refuse à reprendre des relations diplomatiques avec l'U. R. S. S. constitue un obstacle à ce commerce. Pendant que les négociations traînent à Moscou, le Japon profite de l'occasion pour augmenter son exportation en Russie et dans la Sibérie.

ETATS-UNIS. — Ils sont actuellement le deuxième importateur du thé dans le monde, après la Grande-Bretagne. Depuis le début de ce commerce jusque vers 1870, la Chine en tint le monopole, mais, depuis 1870,

le thé chinois a été progressivement remplacé par les thés de Ceylan, de l'Inde, de l'Insulinde hollandaise et du Japon. L'exportation chinoise pendant l'année 1929-1930 ne fut que de 7 millions de livres sur un total de 86 millions, soit 8 % du total, alors qu'en 1894 elle en exporta encore 53.800.000 livres. ⁽⁸⁾

Les Etats-Unis sont le plus grand importateur de thé vert. Pendant l'année 1929-1930, ils en importèrent 21 millions et demi de livres ; de cette quantité, la Chine et le Japon fournissent 4,5 et 17 millions respectivement. La supériorité de l'exportation japonaise tient principalement à sa meilleure organisation de vente et de publicité. D'ailleurs, c'est aux Etats-Unis que l'Association centrale de thés du Japon concentre son activité. Elle y a dépensé des sommes énormes pour entretenir une propagande intensive. Le Japon possède à New-York un commissariat permanent du thé. L'Association centrale de thés du Japon prépare depuis plusieurs années sa prochaine participation à l'Exposition de Chicago de 1933 ; les Japonais espèrent saisir cette belle occasion pour entreprendre une propagande gigantesque en faveur de leurs thés. Que fera la Chine à la même occasion ?

L'EUROPE MOINS LA RUSSIE ET LA GRANDE-BRETAGNE. — Le continent européen, moins la Russie et les Pays-Bas, est relativement peu important comme marché du thé : la consommation par tête et par an ne représente que 0 livre 18. Pendant l'année 1929-1930, il importa 57 millions et demi de livres ; de cette quantité, 30 millions furent de provenance d'Indes néerlandaises, 20 millions de provenance britannique, et

7 millions et demi de provenance chinoise, dont 5 millions de livres de thé noir et 2 millions et demi de livres de thé vert,

Les Pays-Bas sont, après la Russie, le plus important acheteur de thé dans le continent ; leur importation atteint 23.400.000 livres en 1928, moyennant une consommation par tête et par an de 3 livres 10. Vient ensuite l'Allemagne, avec 11.800.000 livres d'importation (consommation par tête et par an : 0 livre 18). Le thé y rencontre deux concurrents redoutables : le cacao et la bière. La Pologne occupe la quatrième place, avec une importation de 6 millions de livres (consommation par tête et par an : 0 livre 22).

La France occupe la cinquième place en Europe comme acheteur du thé. Pays de vin, elle ne consomme que 1.500.000 kilogrammes de thé en 1928, soit une consommation de 36 grammes par tête et par an. Le Français moyen ne boit que dix-huit tasses de thé par an. Le thé de Chine reste toujours fort apprécié en France, mais les exportateurs chinois n'ont pas su en profiter pour mener une campagne en vue de remplacer les thés britanniques. En 1929, l'exportation du thé de Chine en France atteint 33.161 piculs (4.421.000 livres) valant 1.921.300 taels (25 millions de francs environ). ⁽⁹⁾

A part les pays nommés ci-dessus, le reste de l'Europe ne consomme que 13.100.000 livres de thé. Les pays de plus faible consommation sont l'Italie et l'Espagne, pays de vin. D'autre part, tous deux ayant des relations particulièrement suivies avec l'Afrique et

l'Amérique latine, — producteurs de café et de cacao, — ils importent plus de café et de cacao que de thé.

TURQUIE, PERSE, EGYPTE. — Ces pays sont de très bons clients de la Chine. L'exportation chinoise vers ces pays représente 4 à 5 millions de livres par an ⁽¹⁰⁾, et leurs achats sont constitués presque uniquement des meilleurs thés de Chine : Pekoe et autres thés de qualité.

MAROC. — L'infusion de thé parfumée à la menthe représente la boisson nationale des Marocains. Leur importation atteint environ 11.600.000 livres par an, constituée surtout du thé vert de Chine. La consommation par tête, 2 livres 31 par an, est la plus élevée des colonies françaises. L'usage du thé y fut introduit par les Anglais avant le percement du canal de Suez, quand les bateaux anglais venant de l'Extrême-Orient devaient faire escale dans les ports marocains, notamment à Safi et à Casablanca.

Le Maroc est un des meilleurs clients de la Chine, mais les Japonais cherchent actuellement à y lancer leur thé vert. L'Association centrale de thé du Japon a décidé, en avril de l'année courante, d'entreprendre une campagne du thé au Maroc, et des subventions importantes ont été accordées par le gouvernement japonais en vue de cela. L'exportation japonaise a fait quelque progrès dans ce pays l'année dernière ; elle y exporta un million de livres de thé vert en 1931, ⁽¹¹⁾ alors qu'en 1929 l'exportation japonaise fut encore insignifiante.

(1) Ces chiffres sont extraits du *Report of the Imperial Economic Committee* (1931) (113), p. 72, et de T. C. T. J., Aug. 1930, p. 218.

(2) TORGASHEFF (202), p. 152

- (3) Statistiques des Douanes chinoises, citées dans TORGASHEFF (202), pp. 201-202.
- (4) TORGASHEFF (202), p. 149.
- (5) TORGASHEFF (202), pp. 160-161.
- (6) TORGASHEFF (202), p. 162.
- (7) T. C. T. J., June, 1932, p. 617.
- (8) TORGASHEFF (202), p. 202.
- (9) *Annuaire du Commerce extérieur*, 1930, p. 1112.
- (10) TORGASHEFF (202), p. 212.
- (11) T. C. T. J., May, 1932, p. 532.

CHAPITRE III

Le transit du thé

L'étude des routes du thé présente un certain intérêt géographique, car elles ont suivi le progrès des moyens de transport servant à relier l'Extrême-Orient et l'Extrême-Occident. L'établissement du chemin de fer transsibérien opéra une révolution dans le commerce du transit transcontinental en mettant un terme aux longues caravanes du thé. Le percement du canal de Suez arracha à l'Angleterre le monopole du transit maritime du thé. Enfin, l'éloignement des zones de production et des zones de consommation ont créé des *villes-entrepôts*, telles que Changhaï, Hongkong, Tientsin, Kiakhta et Londres. Aussi, presque tous les moyens de transport ont-ils été employés : sampans (espèce de petits bateaux fluviaux dans la Chine du sud), jonques, clippers, vapeurs, chemin de fer, chameau, yak, voire même l'homme considéré comme animal de somme.

Section 1. — Routes trans-continetales

Les plus anciennes routes du thé sont celles reliant le Tibet et la Mongolie à la Chine du sud-ouest et la Chine du nord respectivement. Le thé fut introduit au Tibet par le résident chinois Tchang Lou, au ix^e siècle après Jésus-Christ. Les Tibétains ne tardèrent pas à devenir d'importants consommateurs ; aujourd'hui, leur consommation par tête (13,3 livres par an) est la plus élevée du monde. Le thé chinois y est considéré comme une nécessité absolue ; les briquettes de thé y servent même de monnaie légale. Ta-Tsien-Lou, la ville-entrepôt pour les thés de Sseu-Tchouan et de Yün-Nan destinés à la consommation tibétaine, reçoit chaque année pendant la belle saison (automne et hiver) des caravanes imposantes venues de Lhassa pour acheter le thé. Ces caravanes, monopole du gouvernement de Lhassa, des grands couvents, des princes, comprennent des milliers de yaks chargés de marchandises tibétaines destinées à l'échange contre le thé. Elles mettent trois mois et demi pour faire le parcours de la route historique qui relie Ta-Tsien-Lou à la capitale tibétaine Batang, Tchiamdo et Gyamdo. Cette route, longue de 1.500 kilomètres environ, est peut-être la plus mauvaise du monde ; son profil est singulièrement irrégulier, haché, saccadé ; elle doit franchir plus de cinquante cols, dont quelques-uns supérieurs à 5.000 mètres ⁽¹⁾. Ajoutons à cela l'altitude élevée du lieu, la neige, la glace, les précipices, et



CARTE 6. — Les grandes routes du Thé

Projection stéréographique transversale 1/100.000.000 environ

l'absence ou la rareté des ressources, nous aurons une idée des difficultés immenses que doivent subir les caravanes chinoises et tibétaines. Rien ne montre mieux la détermination de l'homme à surmonter les obstacles physiques pour arriver à commercer avec ses semblables.

Pour qu'ils puissent servir des routes aussi mauvaises, les Tibétains ont domestiqué le yak, animal d'un aspect peu distingué mais possédant des qualités incomparables de solidité et de sobriété. Vivant de l'herbe du chemin, le yak ne parcourt que 17 à 18 kilomètres par jour, en sorte que de Ta-Tsien-Lou à Lhassa il leur faut plus de cent jours. Les convois de thé comprennent presque exclusivement des briquettes, plus maniables que les feuilles de thé.

Le commerce tibétain du thé est d'une importance capitale pour la Chine : il relie cette vaste et lointaine région de l'Empire à la métropole et assure à cette dernière la suprématie commerciale au Tibet, — fait d'autant plus important que ce dernier est l'objet de la convoitise anglaise. Cette puissance cherche depuis un certain nombre d'années à pénétrer dans cette province chinoise par le commerce du thé ⁽²⁾, mais son effort n'est pas encore couronné de succès, à cause de la répugnance qu'éprouvent les Tibétains à l'égard des thés étrangers.

En outre de Ta-Tsien-Lou, Sé-Mao, dans le Yün-nan, exporte aussi du thé au Tibet. Deux voies sont empruntées par ce commerce : la route des caravanes passant par Li-Kiang, Tse-Kou, Yerkalo, sur le Mékong, Drayu, Chowa et la vallée de Tchang-po ; l'au-

tre route franchit la frontière au sud, traverse le Siam et la Birmanie, — ces deux pays servant de pays-entrepôts (*Stapellaender*) au transit tibétain, pour entrer dans le plateau tibétain par le sud ⁽³⁾. Ce transit est relativement peu important.

LES ROUTES DES CARAVANES. — La route du thé de la Mongolie n'est autre que celle des caravanes russes. Partant de Kalgan, au nord-ouest de Peiping, elle traverse la Mongolie intérieure, le désert de Gobi et la région montagneuse d'Ourga pour franchir la frontière sino-sibérienne à Maïmatchin, au sud de Kiakhta, grande ville-entrepôt du thé à l'époque des caravanes. La ville-entrepôt de la Mongolie intérieure est Kalgan ; ce port rassemble et redistribue les thés destinés à la consommation mongole. Il reçoit environ 9 millions de kilogrammes de thé par an (la consommation mongole est de 11 millions de kilogrammes par an).

Avant l'achèvement du chemin de fer transsibérien, le transit russe employait à la fois le transport fluvial, le chemin de fer et les chameaux. Les briquettes et tablettes de thé préparées dans les usines russes à Hankéou, Kiu-kiang et Fou-tchéou étaient d'abord concentrées à Tien-tsin, grande ville-entrepôt du thé. De Tien-tsin, le thé était transféré dans des jonques chinoises qui le transportaient jusqu'à Toug-tchéou en utilisant la voie fluviale du Peï-ho. A Toug-tchéou, les caravanes se constituaient : cette ville en retira des bénéfices considérables. Partant de Toug-tchéou, les caravanes gagnaient successivement Kalgan, Ourga et Kiakhta, puis Irkoutsk, Iéniseï, Tobolsk, Tioumen, Irbit, Perm et Nijni-Novogorod. Sur tout le parcours

chinois, les Russes ont dû dépenser des sommes imposantes pour maintenir le service de ravitaillement, à cause de l'étendue des *Stapellaender*. En 1899, ces frais s'élevèrent à environ 400.000 livres sterling ⁽⁴⁾. La guerre des Boxeurs, en 1900, gêna considérablement ce commerce de transit, et la valeur du thé de caravanes tomba de 9.960.000 taels en 1899 à 637.000 taels l'année suivante. Depuis, ce commerce n'a jamais retrouvé son importance de jadis ⁽⁵⁾.

LES CARAVANES DU THÉ ET LES FOIRES RUSSES. — Les grandes foires russes étaient toujours visitées par les caravanes du thé. Les grandes foires russo-sibériennes (celles de Kiakhta, Irbit, Perm et Nijni-Novgorod) sont presque toutes situées sur des emplacements où passent les grandes caravanes du thé. Il n'y a aucun doute que le transit du thé a contribué grandement au succès de ces foires annuelles ; en tous cas, le thé y tient une place très importante.

Dans le parcours russe, les caravanes, en franchissant la frontière chinoise, atteignent successivement Kiakhta, Irkoutsk, Iéniseï, Tobolsk, Tioumen, Irbit, Perm, Nijni-Novgorod, et jusqu'à Moscou avant l'achèvement du chemin de fer de Moscou à Nijni-Novgorod, en 1877. La foire de Kiakhta, moins connue en Europe que les foires d'Irbit et de Nijni-Novgorod, est peut-être aussi importante qu'elles, car c'est là que se fait l'important *commerce-frontière*, — pour employer le terme classique de M. André Allix, qui s'est spécialement occupé de la géographie des foires, — entre la Chine et la Sibérie. La principale foire de Kiakhta se tient au mois de décembre ; un grand nombre de mar-

chands s'y rendent de toutes les parties de la Russie, et on y fait des affaires pour 8 à 10 millions de francs-or ⁽⁶⁾. Les Chinois y vendent en grand leurs thés : thé au jasmin (une espèce de thé très parfumé, spécialité de Fou-tchéou), thés noirs, thés verts, et surtout des briquettes de thé, qui servaient de monnaie légale à la frontière.

Irkoutsk, Iéniseï, Tobolsk et Tioumen tiennent également des foires considérables, chaque foire possédant un *umland* ⁽⁷⁾ très étendu. Toutes ces foires, qui sont en même temps d'importantes villes-entrepôts du thé en Sibérie, font un commerce considérable de thé. Mais la plus importante foire russe, où le thé constitue un des plus importants articles d'échange, c'est celle d'Irbit, une des plus grandes du monde. La foire annuelle a lieu en février (trois mois après celle de Kiakh-ta) ; elle est fréquentée par des commerçants de toute la Russie, de l'Allemagne, d'autres pays d'Europe et d'Asie, qui sont venus pour s'approvisionner en fourrures et en thé. On y rencontre même des commerçants de Perse et de Boukharie ⁽⁸⁾.

Irbit est située au confluent de la rivière Irbit et de la Nitza, qui reçoit elle-même la Neïva et va rejoindre la Toura ; cette « ville-hôtesse » ⁽⁹⁾ possède donc un *umland* bien articulé. Aux premiers temps de la colonisation russe, cette ville n'était qu'un simple village entouré d'espaces inhabités. La colonisation ne commença qu'au xvii^e siècle, et Irbit ne prit rang parmi les villes qu'en 1775. Depuis, Irbit ne s'est pas considérablement développée comme ville ; mais, chaque année, elle a une importance temporaire de premier

ordre. Pendant tout le mois de février, elle devient le Nijni-Novgorod de la Russie asiatique. Les maisons, vides pendant le reste de l'année, se remplissent alors d'étrangers venus de toutes les parties de l'Empire russe : on compte alors de 12.000 à 20.000 visiteurs à la foire gigantesque d'Irbit. Malgré la rigueur de la température, malgré le vent glacial, la route de la Sibérie ne se repose pas pendant la durée de la foire. « Les maisons qui bordent le chemin, dit Reclus, à qui nous empruntons cette description, deviennent des auberges où fume constamment le samovar pour préparer le thé des voyageurs, et les chevaux tout harnachés, fournis par les villageois riverains de la route, attendent les voitures et les convois... Dès que la foire a cessé et que l'immense bazar est devenu vide, le silence se fait dans les rues d'Irbit ; pendant onze mois, le centre commercial d'un territoire grand comme l'Europe n'est plus qu'une morne petite ville de province, dont les habitants regardent vers Yekatéribourg, Tioumen ou Tobolsk, comme vers les capitales, foyer de l'activité humaine » ⁽¹⁰⁾.

Depuis le commencement du xix^e siècle, la foire d'Irbit, qui approvisionne de marchandises presque toute la Sibérie occidentale, a plus que décuplé. En 1809, les apports dépassèrent 3 millions et demi de roubles ; en 1829, 11 millions, et, en 1932, 32 millions. En 1879, 50.373.000 roubles de marchandises furent apportées à la foire, et 48.890.150 roubles furent vendues ⁽¹¹⁾. L'Europe par l'intermédiaire d'Irbit, fournit aux Sibériens jusqu'au bord de l'océan Pacifique des étoffes de toutes sortes ; Hankéou et

Fou-tchéou fournissent les thé consommés dans toute la Sibérie et la Russie. Dans la foire d'Irbit, foire de marchandises par excellence, ces dernières sont vendues « au vu », c'est-à-dire avec vérification directe de l'acheteur, car les deux principaux articles vendus à la foire l'exigent : la fourrure, parce qu'elle est périssable ; le thé, parce qu'il est lié aux mouvements des caravanes ⁽¹²⁾.

Une autre grande foire internationale où le thé tient une place importante est celle de Nijni-Novgorod, qui a lieu chaque année du 15 juillet au 10 septembre. Elle est visitée annuellement par 250.000 personnes venues d'Europe et d'Asie. Bien que tous les objets de commerce y soient représentés, le thé de Chine, ainsi que les fourrures et les peaux, tient une place prédominante ⁽¹³⁾. Nijni-Novgorod a eu comme précurseur Novgorod-la-Grande, qui était déjà fréquentée par les commerçants au xv^e siècle, faisant principalement transporter les marchandises d'Allemagne en Russie et en Asie et les marchandises d'Asie en Russie et dans les pays hanséatiques. La foire quitta Novgorod-la-Grande pour s'installer à Nijni-Novgorod, au confluent de la Volga et de l'Oka, au xvii^e siècle. La victoire de Nijni-Novgorod s'explique par sa plus grande proximité de l'Asie ⁽¹⁴⁾. Remarquons en passant que le commencement de la foire de Nijni-Novgorod correspond à l'époque du début de l'introduction du thé en Russie européenne.

A Perm également, dans la foire annuelle, la vente du thé est très importante. Des renseignements manquent sur la vente du thé dans les petites foires russes, qui sont, d'après Labbé, au nombre de 600 ⁽¹⁵⁾.

A mesure que le nombre et l'importance des foires russes diminuent, à cause du développement de la circulation intérieure, la vente du thé en Russie se centralise dans les grands ports, ce qui constitue un désavantage pour le thé de Chine, car son commerce et surtout sa publicité sont moins bien organisés que ceux de l'Inde et de Ceylan, voire même ceux du Japon.

LA FIN DES CARAVANES RUSSES (1903). — De 1898 à 1903, les caravanes n'avançaient que jusqu'au bord du lac Baïkal, à cette époque terminus de la voie ferrée transsibérienne. L'achèvement du tronçon Vladivostok-Baïkal de cette voie, en 1903, et la cessation de la guerre russo-japonaise, mirent un terme définitif au transit des caravanes. Désormais, le thé est transporté de Hankéou à Changhaï par des vapeurs fluviales ; de Changhaï à Vladivostok, par des bateaux de la *Flotte Volontaire Russe* ; et de Vladivostok à Moscou par le transsibérien.

Au temps des caravanes, le thé fut quelquefois transporté par vapeur jusqu'à Nicolaïevsk, sur l'embouchure de l'Amour, où il était transbordé dans des vapeurs du fleuve. Ces derniers remontaient l'Amour aussi loin qu'ils pouvaient avec leurs marchandises, et les déposaient dans un port fluvial, d'où le thé était par la suite envoyé par caravanes en Russie ⁽¹⁶⁾.

Section 2. — Le transit maritime du thé

Les ports russes de l'Europe reçoivent leurs thés directement de la Chine. Avant la grande guerre, cet important transit fut servi par la *flotte volontaire russe*, en utilisant la route maritime Changhaï-mer Noire, avec Odessa ou Batoum comme terminus. Ce trafic commença vers 1885 ⁽¹⁷⁾ ; il prit un grand essor après le percement du canal de Suez.

Le commerce du thé fut responsable de l'ouverture à la navigation de la mer de Kara, vers la fin du xix^e siècle. C'est un fait sur lequel on n'a jamais assez insisté dans l'histoire de la navigation. Cette audacieuse innovation est due au capitaine Wiggins, qui a utilisé pour la première fois cette route ; le thé est transporté de Chine en Sibérie occidentale entièrement par la voie maritime, qui passe par le canal de Suez et Londres, puis par la mer de Kara et le golfe de l'Ob. Les vapeurs remontent jusqu'à Tioumen, situé à plus de 1.000 kilomètres de l'embouchure de l'Ob. Ce thé est mis en vente à la foire annuelle d'Irbit. Cette route est sept fois plus longue que la route des caravanes, mais le voyage ne dure que quatre mois, alors que les caravanes en mettent dix-huit ⁽¹⁸⁾.

LE TRANSIT ANGLAIS. — Jusqu'au percement du canal de Suez, l'Angleterre tint le monopole du commerce de transit du thé. Londres était alors l'entrepôt du thé pour le monde entier ; les bateaux anglais étaient à peu près les seuls à transporter ce produit,

fort précieux à cette époque. Au commencement, c'étaient les « East Indiamen », bateaux lents et majestueux, qui faisaient le service Londres-Canton. Puis vinrent les « China Clippers », les voiliers les plus rapides de l'époque. Aussi, la concurrence entre eux était-elle des plus âpres, car celui qui arrivait le premier de Chine à Londres touchait une prime importante ; maintes courses avaient eu lieu, dont la plus célèbre fut celle de 1866. Neuf bateaux partirent en même temps de Fou-tchéou pour Londres. Trois d'entre eux arrivèrent dans le port anglais le même jour, après un voyage de quatre-vingt-dix-neuf jours, ce qui constitua, à cette époque, un nouveau record pour la traversée Chine-Angleterre par le cap de Bonne-Espérance (16.000 milles). Ils entrèrent dans leurs docks particuliers à deux heures d'intervalle, l'un après l'autre. Les deux premiers arrivants ne s'étaient pas aperçus pendant soixante-dix jours, et ne se rencontrèrent qu'au cap Lizard, où ils s'engagèrent en une grande course, toutes voiles dehors, jusqu'à Londres. ⁽¹⁹⁾

Le percement du canal de Suez fit disparaître ces pittoresques « China Clippers », qui faisaient l'orgueil de la navigation anglaise. Les vapeurs furent substitués aux bateaux à voile, et un nouveau genre de concurrence maritime s'ensuivit : bâtir les vapeurs les plus grands et les plus rapides, de façon à pouvoir livrer à Londres le plus tôt possible le thé de la nouvelle saison. Un nouveau record fut établi en 1882 : le vapeur du thé *Sterling Castle* fit le voyage de Woosong à Londres en vingt-huit jours. ⁽²⁰⁾

Le percement du canal détruisit également le mono-

pole anglais du transit du thé. Les Etats-Unis transportaient désormais leur thé par eux-mêmes ; une partie considérable de ce transit passe par le canal de Suez pour atteindre New-York et Boston. Le transit australien se fait également par des transports directs entre les ports australiens et les ports asiatiques. L'Afrique du sud, le Canada, ainsi que tous les autres pays consommateurs de thé organisent leur propre transit. La suppression du monopole anglais a eu une grande portée sur le commerce mondial du thé : les frais du transit ont considérablement baissé et, par suite, le prix du thé a beaucoup diminué.

LONDRES : PREMIER PORT DU THÉ DU MONDE. — Malgré la perte du monopole du transit du thé, Londres reste le premier entrepôt du thé du monde ; Mincing Lane, le quartier des négociants du thé, réglemente toujours les cours. La presque totalité de l'importation britannique, ainsi que la ré-exportation anglaise, passe par Londres : elle reçoit environ 400 millions de livres par an. Le quai du thé (Tea Dock), construit en 1840 et élargi plusieurs fois, est le cinquième en superficie parmi les nombreux quais de Londres et possède une superficie totale de 102 acres (41 ha.) ⁽²¹⁾. Les plus grands planteurs anglais d'Assam et de Ceylan, dont les plus célèbres sont Lyons et Lipton (le fameux yachtman mort tout récemment), sont parmi les plus grandes personnalités financières de la cité. Lyons a eu l'ingénieuse idée de créer des centaines de restaurants populaires (Tea Houses) dans tous les quartiers de Londres, grâce auxquels les classes populaires de la capitale anglaise peuvent prendre leur « five o'clock tea » pour trois ou quatre pence.

Beaucoup de producteurs anglais exportent directement leurs thés à Londres, où ils délèguent leurs agents à vendre aux courtiers (tea brokers) dans les fameuses salles de vente « London Commercial Sale Rooms », Mincing Lane. Les courtiers revendent les thés aux négociants, aux marchands et aux grandes « tea houses ».

Les thés sont vendus à l'enchère dans Mincing Lane ; des jours particuliers de la semaine sont réservés aux thés de provenances diverses. Avant la guerre, les lundis et les mercredis sont les jours de vente des thés d'Inde britannique ; les mardis, thés de Ceylan ; les mercredis, thés de Chine ; et les jeudis, thés de Java ⁽²²⁾. Récemment, les jours réservés aux thés de Chine ont été supprimés par les Anglais. Les thés de Chine sont vendus maintenant soit par enchères, soit par des contrats privés.

Section 3. — L'importance et les conséquences historiques et géographiques de la circulation du thé aux diverses époques

Une des premières conséquences du développement de la navigation au ^{xvi}^e siècle fut l'établissement d'échanges commerciaux entre l'Europe et la Chine, jusqu'alors fermée et inconnue. Le plus important objet de commerce à cette époque fut le thé, considéré alors comme un produit exotique d'une rare valeur. Les voyages périlleux qu'ont dû faire les « *East India*»

men » au xvii^e siècle ont rendu le prix du thé excessivement élevé en Europe. Ces mêmes bateaux ont apporté naturellement des renseignements géographiques sur la Chine en Europe et, à un moindre degré, réciproquement.

Un seul port chinois était ouvert au commerce maritime international aux xvii^e et xviii siècles : Canton. Ce commerce a eu une influence considérable sur la population cantonaise : à la suite des commerçants anglais et hollandais, les Cantonais se sont aventurés dans les mers lointaines, en Amérique, en Australie, et surtout dans l'Insulinde. Il n'est pas douteux que la circulation du thé à cette époque exerçait une influence bienfaisante sur l'émigration chinoise, qui commença vers la même époque que le commerce européen du thé.

Un incident du transit anglais du thé fut la cause immédiate de la révolution américaine. Vers 1770, les colons d'Amérique obtenaient leurs thés principalement par la contrebande hollandaise. Mais le roi George III, en accordant à l'*East India Company*, qui tenait à ce moment le monopole anglais du transit du thé, le privilège de l'exemption d'impôt en Angleterre, ruina le commerce des contrebandiers américains et hollandais, car ces derniers ne pouvaient concurrencer le thé du *dumping* anglais. D'autre part, il refusa d'abolir l'impôt du thé en Amérique (3 pence par lb.). La réaction américaine fut énergique et déterminée. Les ports de New-York et Philadelphia se refusèrent net à décharger le thé anglais. Les autorités de Charleston confisquèrent les thés anglais et les vendirent à l'en-

can. A Boston, des citoyens de marque, déguisés en peaux-rouges, se ruèrent sur les bateaux, ouvrirent les caisses de thé et jetèrent le contenu dans l'eau (16 décembre 1773) ⁽²³⁾. La guerre de l'Indépendance s'ensuivit.

La perte du monopole du transit du thé par l'*East India Company* au début du XIX^e siècle a décidé les dirigeants de cette compagnie à introduire le thé aux Indes, et, peu après, à coloniser l'Assam et autres pays neufs de l'Empire des Indes. De vastes régions ont été ainsi conquises à la civilisation européenne.

Le commerce du thé par le transit des caravanes au Tibet a ouvert cette vaste région à l'influence politique et civilisatrice de la Chine. Quant au transit du thé par caravanes de chameaux en Sibérie, surtout pendant les XVII^e et XVIII^e siècles, il a également exercé des influences notables sur la civilisation sibérienne et russe, et notamment sur leur genre de vie, leur costume et leur moyen de nourriture.

Mais la plus importante conséquence de la circulation du thé aux XVI^e, XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles fut l'ouverture de la Chine et du Japon aux influences politiques de l'Europe. Toute une dissertation pourrait être écrite là-dessus, et nous nous contentons de mentionner ce fait historique, faute d'espace dans cet ouvrage sommaire.

(1) BLANCHARD et GRECARD (138), p. 370.

(2) ROSTHORN (189), p. 6.

(3) TORGASHEFF (202), p. 51.

(4) TORGASHEFF (202), pp. 61-62.

(5) TORGASHEFF (202), p. 62.

(6) BALBI (360), p. 1100.

(7) V. ALLIX, Les Foires, La Géographie, mai 1923.

- (8) *Grand Dictionnaire de Géographie* (361), 11, p. 343.
- (9) ALLIX, *loc. cit.*
- (10) RECLUS (364), p. 691-2.
- (11) *Cf. ibid.*
- (12) (Cf. ALLIX (359), *Les Foires*, étude géographique, *loc. cit.*
- (13) ALLIX (359), p. 527.
- (14) Cf. ALLIX (359), p. 533.
- (15) LABBÉ (362), p. 401.
- (16) MACEWAN (93), p. 455.
- (17) TORGASHEFF (202), p. 10. La flotte volontaire russe, (créée en 1878) se composait de navires que des particuliers mettaient, en cas de guerre, à la disposition du gouvernement, et qui étaient incorporés dans la flotte au même titre que les autres. La flotte était soumise entièrement à la discipline militaire, et ses navires commandés par des officiers de la marine russe.
- (18) MACEWAN (93), p. 456.
- (19) MACEWAN (93), p. 454.
- (20) MACEWAN (93), p. 455.
- (21) Cf. *How Indian tea is bought and sold on the Calcutta and London markets*. T. C. T. J., vol. 56, N° 3, March 1929, p. 402-410.
- (22) IBBETSON (81), p. 72.
- (23) MUZZEY (375), *American History*, p. 100-102.

CONCLUSIONS

Le thé est une culture de montagnes bien arrosées ; son aire de grand développement est cantonné dans la zone intertropicale, mais il peut déborder cette zone, à condition de recevoir assez de pluies pendant la saison chaude. Plante d'origine sseu-tchouannaise, elle s'est répandue sur toute l'Asie des moussons, toujours dans des régions habitées par une population dense et habile. Domestiquée par les Chinois à une époque reculée, elle a grandi sous l'effort de la civilisation chinoise. Récemment, les Britanniques et les Hollandais l'ont transportée aux Indes avec un succès éclatant, en l'industrialisant. Aussi la lutte entre la Chine et les colonies anglaises pour la domination du commerce mondial du thé a-t-elle été impitoyable, et s'est-elle terminée par la victoire complète des Anglais, grâce à leur exploitation rationnelle, à leur organisation commerciale, mais surtout à leur énorme publicité, au détriment du thé chinois. Malgré cela, ce dernier n'a pas complètement disparu du marché mondial : la Russie, l'Afrique du Nord, ainsi qu'une partie du public anglais — les connaisseurs — restent fidèles au thé chinois. Ce qui lui manque pour se relever, ce sont la méthode et l'organisation, c'est-à-dire les mêmes ar-

mes avec lesquelles les Anglais l'ont vaincu. Pour cela, nous n'avons qu'à suivre l'exemple du Japon : créer des instituts d'expérimentation pour améliorer la culture et la préparation ; entreprendre une publicité extensive et soigneuse dans les marchés mondiaux ; enfin, ceci n'est pas le moins important, établir un marché indépendant d'exportation, en supprimant les intermédiaires étrangers.

APPENDICE I

TABEAU DES MESURES ÉTRANGÈRES EMPLOYÉES DANS LA THÈSE

Chine.

Chin (ou catty)	=	0,60473 kilogramme.
Picul (ou tan)	=	60,473 kilogrammes.
Tael (ou taël)	=	37,301 grammes d'argent = 15 fr. env. au cours moyen.
Mow	=	0,0674 hectare.

Formose.

Kin	=	0,600 kilogrammes.
Yen	=	10 francs environ.

Japon.

Cho (ou chô)	=	0,9917 hectare.
Kwan	=	3,75 kilogrammes.
Yen	=	10 francs environ.

Inde britannique et Ceylan.

Pouce (inch)	=	2,54 centimètres.
Pied (foot)	=	0,3048 mètre.
Mille (mile)	=	1,609 kilomètre.
Acre	=	0,4046 hectare.
Livre (pound)	=	0,45359 kilogramme.
Roupie	=	12 francs environ.

Indes néerlandaises.

Bouw	=	0,71 hectare.
Florin	=	10 francs environ.

APPENDICE II

TABLEAUX STATISTIQUES RÉCAPITULATIFS EN MESURES FRANÇAISES ET ANGLAISES

Tableau 1. — *Production du thé dans le monde (en 1929).*

PAYS	Production en 1.000 kg.	PRODUCTION EN 1000 LBS.
Chine	500.000	1.100.000
<i>Japon</i>	39.500	87.000
<i>Formose</i>	14.300	32.000
Inde britannique	192.000	423.000
Ceylan	114.000	251.000
Indes néerlandaises ..	72.200	159.000
Autres pays	1.820	4.000
Production mondiale ..	933.820	2.056.000

Tableau 2. — *Exportation chinoise du thé depuis 1913.*

ANNÉE	1000 PICULS	1000 KGS.	1000 LBS.
1913	1.442	87.600	192.000
1914	1.496	91.000	199.000
1915	1.782	1.080.000	237.000
1916	1.543	93.300	210.000
1917	1.126	67.300	150.000
1918	404	24.400	53.800
1919	690	41.700	91.800
1920	306	18.500	40.700
1921	430	26.100	57.300
1922	576	34.800	76.700
1923	801	48.500	118.000
1924	766	46.300	113.000
1925	833	50.400	123.000
1926	839	50.700	124.000
1927	871	52.800	128.000
1928	926	56.000	137.000
1929	945	57.200	140.000
1930	694	42.000	92.500
1931	557	33.700	74.000

(Les chiffres pour les années 1913-1920 sont du « Chinese Maritime Custom's Report on Trade of China 1920 ». Part I. Report and Abstract of Statistics, p. 109 ; ceux pour les années de 1921 à 1928, du rapport pour 1928, p. 221 ; pour les chiffres des années 1929, 1930 et 1931, cf. Kyung (171) p. 221).

Tableau 3. — Production du thé au Japon (1928).

Thés verts :

	Mille kwan	Mille kilog.	Mille lbs
Catégorie 1	71	266	584
Catégorie 2	8.283	31.000	68.200
Catégorie 3	2.013	9.970	21.800

Thés noirs.

<i>Thés noirs</i>	5	19	42
« Autres thés »	49	184	405
Total	10.421	41.439	91.031

Tableau 4. — *Exportation du thé du Japon depuis 1910*

Année	Exp. en 1.000 kwan	Exp. en 1.000 kg.	Exp. en 1.000 lbs.
1910	5.271	19.800	43.100
1911	5.150	19.300	42.400
1912	4.782	17.900	39.300
1913	4.084	15.300	33.700
1914	4.737	17.800	39.200
1915	5.438	20.300	44.700
1916	8.027	23.000	50.300
1917	6.135	30.200	66.000
1918	6.171	23.200	51.100
1919	3.712	13.900	30.600
1920	3.173	11.900	26.200
1921	1.904	7.130	15.700
1922	3.498	13.100	23.800
1923	3.283	12.300	27.000
1924	2.884	10.800	23.800
1925	3.365	12.600	27.700
1926	2.876	10.800	23.800
1927	2.818	10.600	23.300
1928	2.880	10.800	23.800
1929	2.862	10.700	23.600

(Ces chiffres sont extraits du rapport du « Shizuoka-Ken Tea Refiners' Guild », cités dans *Tea and Coffee Trade Journal*, juillet 1930, p. 38).

Tableau 5. — Consommation du thé dans le monde.

(Année 1929-1930).

Pays	1.000 lbs	1.000 kg.
Chine	1.000.000	454.000
Japon	64.000	23.600
Formose	22.000	10.000
Grande-Bretagne	410.000	186.000
Australasie	56.500	25.700
Canada	36.000	16.400
Afrique du Sud	11.500	5.280
Inde britannique	55.000	25.000
Russie et Sibérie	69.000	31.400
Europe moins Russie et Grande Bretagne	57.500	26.100
Etats-Unis	86.000	39.000
Maroc	11.600	5.270
Egypte	14.300	6.500
Perse	13.000	5.900
Les autres pays	71.600	15.700
Total	1.968.000	875.800

(Ces chiffres sont extraits du *Report of the Imperial Economic Committee*, 1931, p. 72, et de *Tea and Coffee Trade Journal*, Aug. 1930, p. 218).

Tableau 6

Consommation du thé dans les colonies françaises (1928).

Pays	Importation en kg.	Valeur en francs
Sénégal	294.627	8.717.458
Soudan français	15.093	482.976
Guinée française	980	31.380
Côte d'Ivoire	3.304	104.757
Dahomey	890	28.462
Gabon	2.691	84.359
Moyen Congo	1.421	51.674
Oubangui-Chari	725	
Tchad	6.448	
Réunion	5.646	
Madagascar et dépendances.....	52.386	1.409.422
Etablissements fr. de l'Inde.....	306	
Côte fr. de Somalis.....	174.000	2.232.916
Indo-Chine	2.312.567	46.324.561
Guadeloupe et dépendances.....	92	
Martinique	75	
Guyanne française	1.573	
Nouvelle Calédonie et dépend...	6.850	
Etablissements fr. de l'Océanie.	20.202	

(Extraits des *Renseignements Généraux sur le Commerce français en 1928*, p. 117).

BIBLIOGRAPHIE

1^o LISTE DES PÉRIODIQUES UTILISÉES

- A.* : Asia. New-York. (Mensuel.)
A. C. E. : Annuaire du Commerce Extérieur. Paris.
A. G. : Annales de Géographie. Paris.
A. I. S. A. : Annuaire internationale de Statistique agricole. Rome
A. P. P. C. : L'Agriculture pratique des pays chauds. Paris.
A. T. M. : A travers le Monde. Paris.
B. A. A. F. C. : Bulletin de l'Association amicale Franco-Chinoise
Paris.
B. C. A. F. : Bulletin du Comité de l'Asie française. Paris.
B. E. I. : Bulletin économique de l'Indo-Chine. Hanoï. (Mensuel.)
B. Em. I : Bulletin of the Empire Institute. London.
B. M. R. A. : Bulletin mensuel des renseignements agricoles et des
maladies des plantes. Rome. (Publication de l'Institut
international d'Agriculture.)
B. S. G. C. P. : Bulletin de la Société de Géographie Commerciale
de Paris.
B. S. G. D. : Bulletin de la Société de Géographie de Dunkerque
B. S. G. L. : Bulletin de la Société de Géographie de Lille.
B. T. J. : Board of Trade Journal. London. (On y trouve les cours
hebdomadaires du thé.)
C. E. : Chemical News. London.
C. E. B. : Chinese Economic Bulletin. Peking and Shanghai.
(Published by the Chinese Government Bureau of Eco-
nomic Information.)
C. E. J. : Chinese Economic Journal. Peking and Shanghai. Pu-
blished by the Bureau of Foreign Trade, Ministry of
Industry.
C. E. M. : Chinese Economic Monthly. Peking.
(Les trois revues nommées ci-dessous sont les meil-
leurs périodiques économiques qui existent en Chine.)

- C. H. D. : Ceylon Hand Book and Directory. Colombo. (Précieux renseignement sur les plantations de thé à Ceylan.)
- C. R. A. S. : Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences. Paris.
- C. R. S. G. : Comptes rendus de la Société de Géographie de Paris
- C. W. R. : China Weekly Review. Shanghai. (Hebdomadaire américain à Changhaï.)
- E. : The Economist. London. Weekly commercial Times, Bankers' Gazette and railway monitor : a political, litereray and general newspaper. (Publié depuis 1843.)
- E. S. : The Economist. Supplement. (Rapport hebdomadaire du prix de thé à Londres ; rapport annuel sur le commerce mondial du thé.)
- E. F. : L'Economiste français. Paris. (Hebdom.)
- F. E. R. : Far Eastern Review. New-York.
- G. : La Géographie. (Mensuel.)
- G. J. : The Geographical Journal, including the proceedings of the Royal Geographical Society. London. (Mensuel.)
- G. M. : The Geographical Magazine. London. Edited by Clements R. Markham.
- I. A. : The Indian Agriculturist. Calcutta.
- I. P. G. : Indian Planters' Gazette. Weekly. On sale at Keymer and Co. London. (The Indian Tea Gazette is incorporated with this weekly.)
- I. S. A. : Indian Scientific Agriculturist. Calcutta. (Mensuel.)
- I. Y. B. : Indian Year Book. Bombay. (Précieuses statistiques sur l'industrie du thé.)
- J. A. T. : Journal d'Agriculture Tropicale. Paris.
- M. O. C. : Moniteur Officiel du Commerce. Paris. (On y trouve des rapports par des agents consulaires français sur les marchés de thé en Chine, au Japon et à Ceylan.)
- M. P. T. : Medeleelingen van het Proefstation voor Thee. Buitenzorg. Java. (Bulletin de la Station d'Expérimentation sur le Thé de Buitenzorg.) Publié depuis 1912.
- N. : Nature. London.
- N. P. : La Nature. Paris.
- N. S. Y. K. : Nong Se Yu-Khan. (Revue mensuelle d'agriculture. Publiée par l'Ecole Supérieure d'Agriculture de l'Université de Ling-Nan, Canton.)
- O. : The Outlook. London.

- R. B. A. A.* : Revue de Botanique appliquée et d'Agriculture. Paris.
- R. C. C.* : Revue des Cultures coloniales, Paris.
- R. C. et C.* : Revue des Cours et Conférences. Paris.
- R. G. S. P. A.* : Revue générale des Sciences pures et appliquées. Paris.
- R. I. C.* : Revue internationale d'Agriculture. Publication mensuelle de l'Institut International d'Agriculture. Rome. (Depuis 1910.)
- P. I. P. C.* : Revue internationale des produits coloniaux. Paris.
- R. P.* : Revue du Pacifique. Paris. (Mensuel.)
- S. G. M.* : Scottish Geographical Magazine. Published by the Royal Geographical Society of Edinburgh. (Mensuel.)
- S. M.* : The Spice Mill. (Devoted to the interests of coffee, tea and Spice trades. 106, Water Street, N. Y. Mensuel. Depuis 1878.)
- T. A.* : Tropical Agriculturist. Colombo. (On y trouve de nombreux articles et communications sur le thé. Tous les ans la revue publie un bilan plus ou moins complet des compagnies du thé à Ceylan.)
- T. C. T. J.* : Tea and Coffee Trade Journal. New-York. Mensuel. Depuis 1901. (Publié sous la direction de William H. Ukers, M. A., compétence bien connue sur le thé. Il publie souvent des articles écrits par les spécialistes les plus qualifiés, mais aussi des communiqués de propagande. La direction semble avoir adopté une attitude nettement anti-chinoise dès le début.)
- T. H. N. H. H. P.* : Tchong-Houa NOUNG-HYO-HWEI PAO. Nankin. (Bulletin de la Société chinoise d'Agriculture. Mensuel.)
- T.-P.* : Trans-Pacific. Tokyo.
- T. P.* : T'oung Pao. (Précieuse source de bibliographie.) Leide.
- T. Q.* : Tea Quarterly. Colombo. Organ of Ceylon Tea Research Institute.
- U. P.* : United Empire. London.

2° Depuis l'introduction du thé en Europe un grand nombre de livres et d'articles sur le thé ont paru dans les langues française, allemande, russe, hollandaise, et surtout dans la langue

anglaise. Du côté chinois, la littérature est également riche, mais elle ne présente en général qu'un intérêt historique ou commercial. La liste donnée ci-dessous est loin d'être complète, étant donné le cadre réduit de notre ouvrage. Les ouvrages cités ou mentionnés dans le texte sont de valeur très inégale ; nous avons marqué d'une croix (+) ceux dont l'usage exige des précautions.

Certaines parties de la bibliographie qui ne présentent qu'un intérêt géographique relatif ont été réduites exprès ; on les trouvera plus complètes dans les ouvrages antérieurs. Pour la culture et la préparation du thé on consultera l'excellente bibliographie technique du livre de Neuville ; pour l'histoire du commerce du thé, la bibliographie dans « La Monographie du Thé » de Hous-saye, ouvrage un peu ancien mais toujours intéressant. On trouvera une liste d'ouvrages russes sur le thé dans les livres de Liouzenbuikow et de Torgasheff.

I. — ATLAS, CARTES ET CARTONS

- 1 BARTHOLOMEW (J. G.). — *Atlas of the World's Commerce*. 176 large pages of coloured plates, more than 1000 maps and diagrams, with text and statistical information. London, 1907.

La partie relative au thé comprend : 1° Une carte en couleurs montrant la distribution de la production et de la consommation du thé dans le monde entier ; 2° des cartes de production du thé dans l'Inde, Ceylan, Chine et Japon ; 3° des graphiques fort bien présentés et des statistiques.

- 2 BARTHOLOMEW (J. G.). — *Bartholomew's Physical Atlas*. Vol. III. *Atlas of Meteorology*. Prepared by J. G. Bartholomew, and A. J. Herbertson, and edited by Alex. Buchan. Prepared at the Edinburgh Geographical Institute and published by Archibald Constable and Co., Westminster, 1899. 34 plates embracing more than 400 maps. Description of the maps by various authorities. Appendices : meteorological services and their publications, bibliography.

- 3 BERNARD (Ch.). — Verslag over een naar Ceylon en Britisch-Indie ter bestudeering van de thee cultuur door. S' Gravenhage. 1913, 112 p. (Rapport sur un voyage à Ceylan et aux Indes Anglaises pour y étudier la culture du thé.) 3 cartes montrant les districts du thé dans l'Inde britannique et à Ceylan.

- 4 Chamber (The) of Commerce Atlas. — Issued under the auspices of the Association of British Chambers of Commerce. A systematic survey of the World's Trade, Economic Ressources and Communications. Specially prepared for the Times Trade and Engineering Supplement. Edited by George Philip and T. Swinborne Shaldrake. George Philip and Son Ltd. London. 1925.

On y trouve une carte de production du thé représentée par des points dans le monde entier, et dans la même carte le transit mondial du thé. Les cartes de production dans l'Inde britannique, Ceylan, Java, la Chine et le Japon n'atteignent pas la perfection de celles de Finch et Baker.

- 5 ELIOT (Sir John). — *Climatological Atlas of India*. Published under the direction of Sir John Eliot, F. R. S. Issued by the Indian Meteorological Department, 1906. 120 plates.

- 6 FINCH (V. C.) and BAKER (O. E.). — *Geography of the World's Agriculture*. U. S. Department of Agriculture. 1927. 149 p. Treating more than 45 agricultural products including domesticated beasts, each product being illustrated by several maps.

On y trouve une carte montrant la superficie du thé dans l'Inde britannique et Ceylan, une autre représentant la distribution de la culture du thé au Japon.

Ces cartes sont un peu vieilles mais elles conservent toujours une grande valeur, car la méthode géographique y est utilisée avec une parfaite maîtrise.

- 8 KRASSNOW (A. N.). — Les régions théières en Asie. (Voir ci-dessous art. Krassnow dans les « monographies ». 2 cartes de thé montrant sa répartition au Japon, vol. I.

- 9 MACEWAN. — *The Geography of Tea*. (Voir art. MacEwan dans les « monographies »). Une carte en couleur montrant la production, la consommation et le transit du thé dans le monde entier.
- 10 RECLUS (Elisée). — *Nouvelle géographie Universelle*. VII. L'Asie Orientale. Paris, 1882. (Voir art. Reclus dans les « ouvrages généraux »). Carte des principales cultures de la Chine, p. 573.
- 11 VIDAL DE LA BLACHE (P.). — *Atlas général Vidal-Lablache*. Nouvelle éd., 1927. Paris, Armand Colin, 420 cartes et cartons. Index alphabétique de 46.000 noms, augmenté d'un supplément de 3.500 noms.
Page 117, « Asie, Carte économique », échelle 1/70.000.000, montrant la limite nord et ouest du thé. (Cette limite ne correspond plus à la réalité.
- 12 Map of Assam, comprising the Districts of Joorhat, Lockimpore, et Sudiya, showing the *tea tracts* discovered by Mr. C. A. Bruce, Superintendent of tea culture to the East India So. in Assam. By G. B. Tassin, 1839. Scale : 4 miles to 1 in. ; size : 36 by 60 in.
- 13 Gulf of Bengal. Palmyra Point to Chittagong. By Capt Richard Lloyd, Indian Navy, 1840. With insertions of *Tea and Coal localities* in Assam, also coaling stations for government steamers on the Bramaputra above Decca, with distances. Also notes on trade and navigation. Scale, 10 miles to 1 inch ; size, 27 inches by 40.
- 14 *Map of Tea Districts of Assam*. Compiled in the Office of Colonel Henry Hopkinson, Commissionner and Governor-General's Agent. North East Frontier, 1863. Scale, 4 miles to 1 inch ; on five sheets, size of each : 40 inches by 25.
- 15 Map showing all the tea localities worked by the Assam Co. in Jorehut and Muttuck Districts of Upper Assam. Compiled from the latest surveys. 1843. Asiatic Litho. Press, Calcutta. Size : 26 in. by 34.

II. — OUVRAGES GÉNÉRAUX

A. — *Ouvrages de caractère général consacrant des pages ou des paragraphes au thé, ou fournissant autres documents utilisés dans ce livre.*

- 16 BLANCHARD (Pierre). — *Manuel de Commerce des Indes Orientales et de la Chine*. Paris, 1806.
- 17 BRETSCHNEIDER (E.). — *On the study and value of Chinese botanical works, with notes on the history of plants and geographical botany from Chinese sources*. Foo-chow. 1870.
- 18 BRETSCHNEIDER (E.). — *Early European Researches into the Flora of China*. Shanghai, 1881. In-8°, 194 p.
- 19 BRETSCHNEIDER (E.). — *Botanicum Sinicum*. London, Trübner, 1882. In-8°, 228 p.
- 20 BRIGHAM (Albert P.). — *Commercial Geography*. Ginn and Co., New-York. 1911. XV + 496 p. 17 coloured maps.
- 21 BRUNHES (Jean). — *La Géographie humaine*. Paris, Félix Alcan, 3^e éd., 1925. Vol. I, XI + 574 p.
- 22 BRUNHES (Jean). — *La Géographie de l'Histoire*. Paris, Delagrave, 1914, in-8°, 71 p., fig. et pl. Ext. de la « *Revue de Géographie annuelle* », t. VIII, 1914, fascicule I.
- 23 BRUNHES (Jean) et VALLAUX (Camille). — *La Géographie de l'Histoire*. Paris, Félix Alcan, 1921, in-8°, 716 p., 36 cartes et diagrammes.
- 24 CANDOLLE (Alph. de). — *L'Origine des Plantes cultivées*. Paris, G. Baillièrre, 1883, in-8°, VIII + 379 p.
- 25 CAPUS (Guillaume) et BOIS (Désiré). — *Les Produits Coloniaux*. Origine, production, commerce. Paris, Colin, 1912, in-16°, XVI + 687 p. Nombreuses illustrations.

- 26 CHISHOLM (Geo. G.). — *Handbook of Commercial Geography*. London, Longmans, Green and Co., 8th ed. 1918. LXVI + 666 p., nombreuses cartes et fig.
- 27 CLERGET (Pierre). — *Manuel de Géographie Commerciale*. Paris, Hatier, 2 éd. 1928, 384 p., nombreux graphiques, cartes et illustrations.
- 28 COULING (S.). — *Encyclopædia Sinica*. Shanghai, 1917, in-4°, VIII + 633 p.
- 29 COURANT (Maurice). — *Catalogue des livres chinois, coréens, japonais*, etc. Bibliothèque Nationale. Département des Manuscrits. Paris, Leroux, 1902-1903, in-8°, 2 vol.
Liste des anciens ouvrages sur le thé.
- 30 *Encyclopædia Britannica*. 9th ed. 1888, Edinburgh. « Tea » by James Patron.
Bibliographie sommaire.
- 31 *Encyclopædia Britannica*. 14th ed. 1929, London and New-York.
Voir les articles « Tea », « China », « Japan », « Tibet », « Lhassa », « India », « Ceylon », et Tea Ceremony ».
- 32 *Encyclopædie van Nederlandsch Indie*. (Encyclopædie des Indes néerlandaises). Leiden, 1921. Publiée sous la direction de D. G. Stibbe.
Voir l'article très documenté « Thee ».
- 33 FINCH (V. C.) and BAKER (O. E.). — *Geography of the World's Agriculture*. 1917. (Voir Bibliographie 6).
- 34 FROC (Le Père Louis). — *L'Atmosphère en Extrême-Orient*. Son état normal, ses perturbations, par le R. P. Louis Froc, S. J., directeur de l'Observatoire de Zi-ka-wei. Paris, Impr. nationale, 2^e éd. 1920, in-8°, 291 p. avec nombreuses cartes et figures. N° 63, Service Hydrographique de la Marine.
- 35 GAUTHIER (H.). — *La Température en Chine*. Observatoire magnétique, météorologique et sismologique de Zi-ka-wei. Changhaï, Imprimerie de la Mission Catholique, 1918, in-4°. Nombreuses figures. 4 vol.

- 36 HANN** (Julius). — Handbuch der Klimatologie. Stuttgart, J. Engelhorn, 2^e éd. 1897, 3 vol., in-8°.
Vol. II. Klimat der Tropenzone. VIII + 384 p., 5 fig.
Vol. III Klimat der gemässigten Zonen und der Polar-
zonen. VIII + 576 p., 4 figures.
- 37 HUNTINGTON** (Ellsworth) and **CUSHING** (Summer W.). — Modern Business Geography. Chicago, World Book Co., 1925, VIII + 352 p., 101 maps, 84 photographs.
- 38 KING** (H. F.). — Farmers of Forty Centuries. London.
- 39 LAMI** (Eugène-Oscar). — *Dictionnaire encyclopédique et bibliographique de l'industrie et des arts industriels*. Paris, Lami, Tharel et Co., 1881-1888. 8 vol. et 1 fasc. in-4°.
Voir l'article « thé ». Bon résumé.
- 40 MARCO POLO**. — The Book of Ser Marco-Polo, the Venetian, concerning the kingdoms and marvels of the East, translated and edited, with notes by Col. Sir Henry Yule. 3rd edition, revised throughout in the light of recent discoveries by Henri Cordier. With a memoir of H. Yule by his daughter, Amy Francis Yule. In 2 vols., with maps and illustrations. With a volume of notes and addenda, with a frontpiece. In all, 3 vols. London, Luzac, 1903-1920, 8 vo.
- 40 bis MARCO POLO**. — Ed. G. Pauthier, voir 363.
- 41 MARTONNE** (Emm. de). — *Traité de Géographie physique*, Paris, Colin, 4^e éd., 1927, 3 vol.
Tome I. — Notions générales, climat, hydrographie (Excellente carte des climats.)
Tome III. — Biogéographie. (Avec la collaboration d'Aug. Chevalier et de L. Cuénot.)
- 42 MEGGLÉ** (Armand). — Annuaire du Commerce international. Paris, 1931.
- 43 RECLUS** (Elisée). — *Nouvelle Géographie Universelle*. T. VIII, l'Inde et l'Indo-Chine. Paris, Hachette, 1883, 982 p., 7 cartes en couleur tirées à part, 203 cartes dans le texte, et 90 vues et types gravés sur bois.

- 44 RECLUS (Elisée). — *Nouvelle Géographie Universelle. T. VII. L'Asie Orientale.* Paris, 1882, chez Hachette, 884 p., 7 cartes en couleur tirées à part, 162 cartes dans le texte, et 90 vues et types gravés sur bois.
- 45 RECLUS (Elisée et Onésime). — *L'Empire du Milieu, le Climat, le Sol, les Races, la richesse de la Chine...* Paris, Hachette, 1902, in-8°, 767 p., fig. et cartes.
- 46 *Statesman's Year Book.* London, MacMillan and Co., 1930, XXXI + 1457 p., 2 cartes.
- 47 VALLAUX (Camille). — *Les Sciences géographiques.* Paris, Félix Alcan, 1929, VIII + 413 p.
Voir surtout Partie II, Ch. III, Géographie biologique.
- 48 VIDAL DE LA BLACHE (P.). — *Principes de Géographie humaine.* Publiés d'après les manuscrits de l'auteur par Emm. de Martonne. Paris, Colin, 1922, VII + 327 p. 2 cartes en noir et 4 cartes en couleur hors-texte.
- 49 WHITAKER (Joseph). — *Whitaker's Almanack.* London, 12 Warwick Lane, 1926 et 1931.

B. — *Monographies ou articles sur le thé d'un caractère général.*

- 50 ARMSTRONG (C. S.). — *Tea Cultivation.* Colombo, 1887, in-16, 10 p.
- 51 BAILDON (S.). — *The Tea Industry in India, a Review of Finance and Labour and a Guide for Capitalists and Assistants.* London, 1882, in-8°, 248 p.
- 52 BALD (Claud). — *Indian Tea, its Cultivation and Manufacture, being a Text Book.* Calcutta, Thacker, Spink and Co., 1903, in-8°, VII + 291 p.
- 53 BALL (Samuel). — *Tea Cultivation in China.* London, 1848.
Un classique du thé.
- 54 BAMBER (Kelway). — *A text Book on the Chemistry and Agriculture of Tea, including the growth and manufacture.* Calcutta, 1893.

- 55 B. (A. M.). — The Twinings in Three Centuries : *Annals of a London Tea House*. London, R. Twining and Co., 1910, 42 p.
Lecture intéressante sur l'histoire du début du commerce du thé en Angleterre.
- 56 BARRY (Louis). — *Etude sur le thé...* Toulouse, Impr. de J. Delort, 1891, in-8°, 96 p.
- 57 BIÉTRIX (Antoine). — *Le Thé*. Paris, Baillière et fils, 1892, in-16, 156 p. fig. (Petite Bibliothèque Scientifique).
- 58 BLANCHARD (Raoul). — Le thé dans le monde. *R. C. et C.*, 1914, mars-juillet, pp. 294-296.
Excellent résumé, présenté selon la meilleure méthode géographique.
- 59 BONTEKOE (Cornelius). — Tractaat van het excellente Kruyd Thee. (Traité du thé). S' Gravenhage, P. Hagen, 1685, in-8°, 343 p.
L'auteur fut un des pionniers de l'usage du thé en Europe.
- 60 BOUTILLY (V.). — *Le thé, sa culture et sa manipulation*. Paris, G. Carré et C. Naud, 1898, in-8, 108 p.
C'est le meilleur livre d'ensemble qui ait été écrit en France sur le thé.
- 61 BROWNE (Edith A.) +. — *Tea*. London, Black, 1930, VIII + 88 p.
Belles photographies.
- 62 BROWMEN (G.) and SKRINE (E. H.). — *The Tea we drink*. London, 1901, in-8°, 26 p., illustrations.
- 63 BRUCE (C. A.). — Report on the Manufacture of Teas. London, 1849.
- 64 BUCKINGHAM (Sir J.). — A few facts about Indian Tea. *Indian Tea Association*, 1910, 31 p.
- 65 COHEN STUART (C. P.). — Voorbereidende onderzoekingen Ten Dienste van de Selektie der Theeplant. Amsterdam, J. H. de Bussy, 1916, in-4°, XII + 328 p., pl.
Très bonne bibliographie, pp. 315-328.
- 66 COULOMBIER (M. F.) +. — *L'Arbre à Thé*. Paris, Challamel, 1900, VI + 164 p., fig. et photo.
Etude de la culture et préparation du thé à Ceylan.

- 67 COWIE (C. A.). — *The Fertilisation of Tea*. London, Bale and Co., 1909, 68 p.
- 68 CROLE (David). — *A Text-book of Tea Planting and Manufacture... with some Accounts of the Laws affecting Labour in Tea Gardens in Assam and elsewhere*. London, G. Lockwood, in-8°, 242 p.
- L'auteur est un planteur expérimenté. On trouve dans son livre beaucoup de documents utiles sur la main-d'œuvre des plantations d'Assam.
- 69 DEAS (F. T. R.). — *Young Tea-Planter's Companion*. London, 1886, 100 p., in-8°.
- 70 DEBAY (A.). — *Les influences du chocolat, du thé et du café sur l'économie humaine*. Leur analyse chimique, leur falsification, leur rôle important dans l'alimentation. Paris, E. Dentre, 1864, in-18°, 276 p.
- 71 DUFOUR (Sylvestre) †. — *Traité nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat*. Lyon, J. Girin et B. Rivière, 1685, in-12°, 445 p. et table, fig. et planches.
- 72 GIRAD (A. L.). — *Les sucres, le café, le thé, le chocolat*. Paris, J. Baillière et fils, 1907, in-16°, 96 p., fig. [Encyclopédie technologique et commerciale, tome 24, VI^e division : les produits alimentaires, IV].
- 73 GUIGON (C. A.) †. — *Le thé*. Histoire, culture, préparation, pays producteurs, importations, statistiques générales, prix, classifications et mélanges. Paris, A. Challamel, 1901, in-8°, VI + 251 p.
- 74 Handelingen van het Thee-Congres. Bandoeng, Java, 1924, Weltevreden, 1925.
- 75 *A History of Tea*. London, Bath, 1900, in-8°, 8 p.
- 76 HOUSSAYE (J. G.). — *Monographie du thé*. Paris, publiée par l'auteur, 1843, in-8°, 160 p., planches.
- Précieuse bibliographie des anciens ouvrages (de 1597 à 1839) sur le thé.
- 77 HOUSSAYE (J. G.). — *Instruction sur la manière de préparer la boisson du thé*. Paris, 3, rue de la Bourse, 1837, in-16°, 16 p.

- 78 HOUSSAYE (J. G.). — *Lettres à MM. les députés sur l'opportunité d'établir des relations commerciales avec la Chine*. Paris, Delanchy, 1840, in-4°, 8 p.
- 79 HOUSSAYE (J. G.). — *Notice sur la Chine, pour servir de catalogue à la grande exposition chinoise*. Paris, chez l'auteur, 1855, in-16°, 96 p., pl.
- 80 HOUSSAYE (J. G.). — *Réflexions sur notre commerce maritime, comparé à celui de l'Angleterre, et projet d'amélioration pour l'importation des thés et marchandises en France*. Paris, Delanchy, 1839, in-4°, 18 p., fig.
- 81 IBBESTON (A.). — *Tea from Grower to Consumer*. London, Pitman and Sons, 1925, in-16°, VIII + 114 p. ; une carte de production du thé dans le monde montrant également les routes de transit ; bonnes photographies.
- 82 JACOBSON (J. J. L. L.). — *Handboek voor de Kultuur en Fabrikatie van Thee*. [*Manuel de la culture et fabrication du thé*]. Batavia, 1843, 3 tomes.
L'auteur fut l'initiateur de la culture du thé aux Indes néerlandaises ; son manuel est un ouvrage classique sur le thé.
- 83 JUDGE (A. S.). — *The Production of tea in the Empire and its relation to the tea trade of the World*. *B. Em. I.*, XVIII, N° 4 (oct.-déc. 1920), pp. 490-563.
- 84 JUMELLE (Henri). — *Les cultures coloniales*. IV, Plantes à sucre, cacao, thé, maté... Paris, J. B. Baillières et fils, 1913, 2^e éd., in-18°, 127 p., fig.
- 85 KERVILLE (Henri). — *Le thé de Niaouli (Melanca Lencaden-dron L.), arbre de la feuille des Mystacées*. [Extrait du *Bull. de la Société des Amis des Sciences naturelles de Rouen*]. Rouen, 1922, brochure.
L'article est une étude d'un succédané de thé.
- 86 KRASNOW (A. N.). — *Les régions théières de l'Asie sub-tropicale* (en russe). 1897, 2 t. T. I. Japon, 243 p., 101 dessins et photographies, 2 cartes ; T. II Chine, Indes, Ceylan, Colchide, 371 p., 97 dessins et photographie.
Compte rendu dans *R. C. C.*, III, 1898, pp. 119-120.

- 87 LABOULAYE (Ch.). — Dictionnaire des Arts et des Manufactures et de l'Agriculture.
- 88 LANGLEÈS. — *Relations des voyages faits par les Arabes et les Persans dans l'Inde et à la Chine dans le IX^e siècle*. Publié par M. Reinaud, Paris, 1845.
- 89 LOU THING-TSHAN MAN-THING DE KIA-TING (nom littéraire TCHITCHAO). — *Siu Tchha-King*. [Suite au Livre de thé de Lou Yu]. 3 livres. Texte, figures avec éloges.
- 90 LOU THING-TSHAN MAN-THING DE KIA-TING. — *Fou lou Tchha-fa*. [Supplément sur le thé]. Grand in-8°, 1 vol.
- 91 LOU YU. — *Tcha-King*. [Traité du thé]. 674 après Jésus-Christ. Préface de Phi Ji-hieou. 3 livres en 1 vol.
L'ouvrage traite les sujets suivants : origine du thé, récolte, préparation des feuilles, vase pour l'infusion, notes historiques, lieux de préparation, etc. Cette monographie qui constitue le premier classique du thé est malheureusement trop souvent négligée par les auteurs occidentaux.
- 92 LOU YU. — *Yuen-pen Tchha-King*. « Le livre du thé de Lou Yu d'après un exemplaire des Yuen ». Préface non datée par Tchhen Chi-Tao (époque des Soung). En tête, vie de Loh Yu par Lou Thing-tschan (XVIII^e siècle). 3 livres.
- 93 MAC EWAN (John). — *The Geographical distribution of the tea plant in growth and of its products in consumption*. VII^e Internationaler Geographen-Kongress, Berlin, 1899. Berlin, 1901, T. 2, pp. 448-456.
L'article est accompagné d'une remarquable carte sur laquelle sont marquées en une teinte les principales zones de production et une autre les pays de consommation.
- 94 MAC LAREN. — *Rubber, Tea and Cacao*. [Resources of the Empire Series, vol. V]. London, Benn, 1924, in-4°, 334 p.
- 95 MAC MILLAN (D.). — *The Tea Habit in Relation to Cancer*. [Cancer Crusade Series, No. 2]. London, 1918, 8 p.
- 96 MANN (Harold H.). — *The Tea soils of Assam and Tea Manuring*. Calcutta, Indian Tea Association, 1901.

- 97** Ministère du Commerce et de l'Industrie. Office nationale des matières premières végétales pour la Droguerie, la Pharmacie, la Distillerie et la Parfumerie. Notice N° 14. *Le thé, origine, culture, préparation, commerce*. Saint-Etienne, impr. Bruyère, 1923, 48 p., 6 pl.
- 98** MOPPET (H. J.). — *Tea Manufacture*. Colombo, 1922, 98 p.
- 99** MONEY (Lt-Col. E.). — *The Tea Controversy, Indian Versus Chinese Teas*. London, 1884, 16 p.
- 100** MONEY (Lt-Col. E.). — *Cultivation and Manufacture of Tea*. London, 3rd Edition, 1878.
- 101** NEUVILLE (H.). — *Technologie du thé*. Paris, A. Challamel, 2^e éd., 1926, in-8°, 301 p., 48 fig. [Bibliothèque d'Agriculture coloniale].
Le meilleur ouvrage en français sur la fabrication du thé. Riche bibliographie technique.
- 102** OKAKURO (Kakufu). — *The Book of Tea*. New-York, Fox and Duffield, 1906, 139 p.
Un livre sur la philosophie de la cérémonie du thé. Lecture agréable.
- 103** PASQUIER (A. du). — Beiträge zur Kenntniss des Thees. *Thèse de Zurich (Sciences)*, 1903, in-40°, 70 p., tables.
Riche bibliographie de la chimie du thé.
- 104** PAYEN (Ed.). — *Le thé : sa culture, sa préparation, son commerce*. E. F., 30 avril 1898, vol. I.
Article tiré principalement du livre de Boutelly.
- 105** PERROT (Em.). — *Le thé. Origine, culture, préparation, commerce*. Paris, 1923. Publié par l'Office nationale des matières premières végétales.
- 106** PERROT (Em.) et GLORIS (A.). — *La fleur du thé*. Lons-le-Saunier, impr. de L. Declume, 1909, 8 p. [Extrait du *Bull. des Sciences Pharm.*, juillet 1909, XIV].
- 107** PETCH (M. T.). — *The Diseases of the Tea Bush*. Ceylon, Tea Reserach Institute, 1923, 220 p. 69 fig.
Ouvrage bien documenté, bonne bibliographie.
- 108** POORE (G. V.). — *Coffee and Tea*. London, 1884, in-8°, 44 p.

- 109 La préparation du thé. *A. T. M.*, 1906, pp. 177-179.
- 110 PRUDHOMME (Emile). — La production du thé dans le monde entier. Nancy, impr. de Berger Levraut, 1913, in-8°, 11 p. [Extrait des *Annales de la Société Agronomique française et étrangère*, VII, 1913].
Excellent résumé du commerce mondial du thé.
- 111 READE (A.). — Tea and tea Drinking. London, 1884, 154 p.
- 112 REES (J. D.). — Tea and Taxation. Oriental Institute, London, 1906, 27 p.
- 113 *Report of the Imperial Economic Committee*. 18th Report, Tea. London, 1931, printed and published by H. M. Stationary Office, 74 p.
Le meilleur résumé qui existe de la situation actuelle du commerce mondial du thé. Précieuses statistiques.
- 114 ROSELIUS (F.). — Kaffee, Tee, Kakao in der Kriegswirtschaft. Berlin, 1918, 88 p. [Beiträge zur Kriegswirtschaft].
- 115 RUTHERFORD (H. K.). — Rutherford's Planter's Note-Book. Colombo, 1913, 411 p.
- 116 SCHLEINKOFER (Otto F.). — Der Tee. München, Michael Beckstein, 1924, 126 p. Une carte de production du thé, nombreuses tables de statistiques, belles illustrations hors-texte.
Précieux renseignements sur le marché allemand du thé.
- 117 SOMEREN BRAND (Van) avec la collaboration des plus éminents spécialistes des divers pays. [Histoire naturelle populaire]. *Les grandes cultures du monde*. Trad. du hollandais par F. Rode. Paris, Flammarion, 1905, in-4°, [IV] + VIII + 378 p., 700 fig. et pl. pho.
Note bibliographique de Maurice Zimmermann, *Bibliog. de A. G.*, vol. XV, p. 69, l'ouvrage n° 207.
Une monographie bien documentée sur le thé.
- 118 STABLES (W. S.). — Tea, the Drink of Pleasure and of Health. London, 1883, in-12°, 111 p.

- 119 STADE (Hermann). — Ueber die geographische Verbreitung des Theestrauches. *Thèse de géographie*, Magdeburg, 1891, 74 p. et 1 carte.
- La bibliographie est extrêmement pauvre. La partie sur la Chine est par trop sommaire. La plupart des documents utilisés sont de seconde main.
- 120 TAYLOR (Alex. J. Wallis). — *Tea Machinery and Tea Factories*. London, C. Lockwood, 1900, in-8°, XVIII + 452 p., 219 fig., 4 pl.
- 121 TCHAI SIANG (nom littéraire, Tsyun-Mo), docteur de Tien Chen (1023-1031). — *Tcha Lou* [Notice sur le thé]. 2 livres.
- 122 TCHHA PHOU [Le livre du thé]. Recueil de passages d'auteurs ; texte annoté, sans nom d'auteur ni date. 3 livres. Petit in-8°. Manuscrit. 1 vol.
- 123 *Tea and Tea Blending*. London, 1886, in-8°, 117 p.
- 124 *Tea Buying and Blending*. London, 1901, in-8°, 11 p.
- 125 *Tea Cyclopaedia*. Calcutta, 1882, in-8°, 355 p.
- Ouvrage un peu vieux, mais toujours précieux.
- 126 *Tea Industry*. N., n° 108, déc. 8, 1921. p. 482-3.
- 127 *Tea of the Orient*. J. G. (*Journal of Geogr. Chicago*), XV, jan. 1917, pp. 165-167.
- 128 TEBBS (W. S.). — *Tea and the Effects of Tea Drinking*. London, Cornell and Sons, 1906, 26 p.
- 129 U. S. Department of Commerce and Labour. Bureau of Statistics. — *World Production of Coffee, Tea et Cacao in 1905*. Washington, July, 1905, pp. 12-212.
- 130 VANDER MOORE (Ch.). — *Assam Thee*. Batavia, 1898, 110 p. et une planche.
- 131 WALSH (J. M.). — « A cup of tea », containing a history of the Tea Plant. Philad., 1884, in-12°, 196 p.
- 132 WALSH (J. M.). — *Tea. Its History and Mystery*. Philad., 1893, in-8°, 265 p.
- 133 WATT (Sir G.) and MANN (Harold H.). — *The Pests and Blights of the Tea Plant*. Calcutta, 1898, in-8°, 450 p.
- 134 WOU (Tchyo-Noung). — *Tchha-Sou Yuan San-ti Kao*. T. H. N. H. H. P. N° 37, fév. 1923, pp. 74-90.
- Notes sur la patrie d'origine du thé.

III. — OUVRAGES SPÉCIAUX

A. *Chine*

- 135** Analysis of China's Foreign Trade in 1930. *C. E. J.*, oct. 1931, pp. 1083-1108.
- 136** ARNOLD (Julean). — Commercial Handbook of China. Washington, Government Printing Office, 2nd Ed., 1926, in-8°, XVI + 818 p., 1 general map of the Chinese Republic, 1 railway map of China, 23 illustrations.
Le meilleur manuel de commerce de la Chine paru dans une langue occidentale.
- 137** BELL (Sir Charles A.). — Article sur « Tibet » dans *Encyclopaedia Britannica*, 14th Edition.
- 138** BLANCHARD (Raoul) et GRENARD (Fernand). — *Asie Occidentale, Asie Orientale* [Tome VIII de *Géographie Universelle* publiée sous la direction de P. Vidal de la Blache et L. Gallois]. Paris, Colin, 1929, 394 p., 2 cartes hors-texte en couleurs, 59 cartes et figures dans le texte, 64 planches fotogr. hors-texte.
- 139** BOWNE (F. S. A.). — Report by Mr. Bowne of a journey in South Western China. *Parliamentary Papers « Blue Book »*, China, n° 1, 1888.
- 140** Chambre de Commerce de Lyon. — *La Mission lyonnaise d'exploration commerciale en Chine, 1895-1897*, avec cartes, plans et gravures, 1898, Lyon.
- 141** CHEN NONG PEN TCHAO KING SOU. — *Traité de botanique de l'Empereur Chen-Nong, 2737-2697 av. J.-C.*, par Mieou Hsi-Yong et Tchong Choen de l'époque des Ming, revu et publié par Li Tchi, 30 livres (10 sections). Grand in-8°. 2 vol.
Le Pen Sao semble être un livre rédigé à l'époque des Han car les noms géographiques dans ces ouvrages sont en général ceux des Han.
- 142** CHENET et GUERNIER (R. Ch.). — Note sur la fabrication et le commerce des briquettes et des tablettes de thé en Chine. *B. E. I.*, XII, 1909, pp. 29-44, 3 figures.
- 143** China's Tea Export, 1879-1928. *C. W. R.*, nov. 15, 1930, p. 397.

- 144** Chinas Theeproduction und Thee-Export. Oesterr. Monatsschr. f. den Orient, XXIV, 1898, pp. 65-72).
- 145** Chinese Maritime Customs Statistical Series. 1° Annual reports on trade (couverture jaune). Issued since 1864. Par. I. Report on the Foreign Trade of China, and abstract of statistics, 1 vol. — Part. II. Analysis of the Foreign Trade of China, 2 vol. ; vol. I. Imports. Vol. II, Exports.
2° Quarterly Trade Returns (couverture blanche). Issued for each port since 1869.
3° Decennial Reports.
First issue, 1882-1891. Published in 1893.
Second issue, 1892-1901. Published in 1904.
Third issue, 1902-1911. Published in 1913.
Fourth issue, 1902-1921. Published in 1924.
(Les plus utiles pour le géographe.)
4° Trade Statistics of the Treaty Ports for the Period 1863-1872, compiled for the Austro-Hungarian Universal exhibition, Vienna, 1873. Shanghai, Imperial Maritime Customs Press, 1873.
- 146** Commerce du thé en Chine. *B. E. I.*, 1916, pp. 664-65.
- 147** Consular Returns of British Trade with China for 1845. Hongkong, 1846.
- 148** CORDIER (Henri). — Dictionnaire bibliographique de la Chine. *Bibliotheca Sinica*. Paris (Publications de l'Ecole des Langues Orientales vivantes, sér. 1, vol. X, XI, XV), Paris, 1903-1924.
- 149** COURANT (Maurice). — Système de transcription française des mots chinois. Lyon, Bosc Frères et Riou, 1925, 8 p.
- 150** La Cueillette du thé par les singes. *A. T. M.*, 1906, pp. 177-179. Dessins.
- 151** CUNNINGHAM (James), F. R. S., Physician at Chusan. Account of his voyage thither : the Island Chusan, the several sorts of thea, etc. *Philosophical Transactions*, 1702.
- 152** Décadence du commerce du thé en Chine. *A. T. M.*, XV, 1909, p. 350.

- 153** DU HALDE (le P. Jean-Baptiste). — Description géogr., histor., chronologique, polit. et phys. de l'Empire de la Chine et de la Tartarie chinoise. Paris, P. E. Le Mercier, 1735, 4 vol. in-fol., cartes.
- 154** Foochow Tea Settlements. *Bulletin* n° 315, C. E. B.
- 155** Foreign Trade of China, 1925. *C. E. M.*, vol. III, n° 8, Aug. 1926, pp. 338-360.
- 156** FORTUNE (Robert). — Aventures de Robert Fortune dans ses voyages en Chine à la recherche des fleurs et du thé. Traduit de l'anglais par de Lagarde Montluzon. Paris, 1854, VII + 269 fig.
- 157** FORTUNE (Robert). — A residence among the Chinese inland, on the coast and at sea... with suggestions on the present war. London, 1857, 8-vo., XV + 440 p., 5 pl. et nombreuses illustrations.
- 158** FORTUNE (Robert). — Three years' Wanderings in the Northern Provinces of China, including a visit to Tea, silk and Cotton countries. London, J. Murray, 1847, in-8°, XVI + 408 p., fig. planches.
- 159** FORTUNE (Robert). — Two Visits to the Tea Countries of China and the British Tea Plantations in the Himalaya. London. J. Murray, 1853, 2 vol. in-8°.
- 160** FORTUNE (Robert). — Voyage agricole et horticole en Chine, extrait des publications de M. Robert Fortune. Traduit de l'anglais par de Lagarde Montluzon. Paris, 1853, XII + 232 p., fig.
- 161** GHERZI (le Père E.), S. J. — Etude sur la pluie en Chine (1873-1925). Observatoire de Zi-ka-wei. 2 vol. I^{re} Partie. Les résultats, 83 p., 34 planches. Donnant pour chaque mois, pour chaque saison et pour l'année les courbes moyennes des quantités et des journées de pluies. Nombreux diagrammes. — II^e Partie. Les observations. 202 p. Carte de stations pluviométriques des villes principales de la Chine. Changhai, 1928.
- 162** GHERZI (le Père E.). — Etude sur la pluie en Chine. C. R. dans Monthly Weather Review, 1929, p. 12, reproduction de la carte pluviométrique annuelle de **161**.

- 163 HARET (Père). — La province de Ngan-Houei. Changhaï, 1893.
- 164 HARDY (Jacques) et LENORMAND (Ch.). — Le thé chinois. A. T. M., 1906, pp. 177-179.
- 165 Hen Jou. Ou-i ti Tchha-ye. T. H. N. H. H. P., n° 27, fév. 1923, pp. 153-162. [Le thé d'Ou-i Chan [Monts Bohea].
- 166 Ho (Chieh-Shiang). — Manufacturing tea by Machinery in China. C. W. R., XXX, sept. 20, 1924, pp. 78-81.
- 167 HOUSTON (J. C.). — Preparation and Marketting of Chinese Tea. C. W. R. Nov. 27, 1926, pp. 346-347.
- 168 How tea is packed in China. T. C. T. J., dec. 1930, pp. 696-699, 5 photogr.
- 169 HUC (Evariste-Régis). — Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie, le Tibet et la Chine. Tomes I et II. Nouvelle édition publiée et préfacée par H. d'Ardenne de Tizac. Paris, Le Clère, 1928, 2 vol., in-8°.
- 170 HUNTER (E.). — China Tea Trade with Russia assuming vaste proportions. C. W. R. July 21, 1928, p. 264.
- 171 KYUNG WE TSAI. — China's Silk and Tea Industry in 1931 C. E. J., vol. X, N° 3, march 1932, pp. 224-226.
- 172 Last Season's Tea Season in China. Centrosoyus. C. W. R. April 7, 1928, pp. 172-173.
- 173 LI (Mou-Ngo). — Chan-Yu Tchang-Tching Lu-tchha tsi-tchao-ye tse Thiao-tcha. T. H. N. H. H. P., N° 27, fév. 1923, pp. 162-168.
La préparation du thé dans la ville de Tchang-Thing dans la sous-préfecture de Chan-Yu, Tche-kiang.
- 174 LUMSDEN (Mary). — Where Salt and Tea are money. Asia June, 1932, pp. 373-377.
- 175 Manufacture of Flower Scented Tea in Foochow. *Bulletin*. n° 198. C. E. B.
- 176 Le marché du thé à Fou-tcheou pendant l'année 1908-1909. M. O. C., 8 avril 1909.
- 177 La mission lyonnaise d'exploration commerciale en Chine, 1895-1896. Lyon, 1898. Cartes, plans et gravures. Nombreux documents sur l'industrie du thé en Chine.

- 178 MORSE (H. B.). — Trade and Administration in China. Revised edition, 1913, London, Luzac, Demy 8 VO, VIII + 466 p
- 179 PAN (S. L.). — Decline of Chinas Tea Trade with America. C. W. R. Aug. 23, 1924, pp. 402-408 ; Aug. 30, 1924, pp. 431-438.
- 180 PHAN (Tchong-Yi). — Kwo-li Tchha-Yi Che-Yeng-tchhan Tchhang-Kwan-tsi. T. H. N. H. H. P. N° 27, pp. 169-180. [La station centrale de thé à Keemun, Ngan-hwei].
- 181 Production and Marketting of Tea in Fukien. C. E. M., vol. II, n° 4.
- 182 Rapport général sur l'origine, les travaux et les conclusions de la Mission lyonnaise d'exploration commerciale en Chine, Lyon, 1897.
- 183 Returns of Trade of the various ports of China down to the latest period, 1847, London.
- 184 REYNAND (Louis), gérant du Consulat de France à Fou-tchéou. — Rapport sur le marché du thé à Foutchéou pendant l'année 1908-1909. M. O. C., 8 avril 1909.
- 185 RICHARD (L.). — Géographie de l'Empire de Chine. (Cours Supérieur). Changhaï à l'Orphelinat de Tou-sé-wè, 1905, in-16, XVIII — 564 — XXII p.; carte.
Bonne bibliographie de chaque province.
- 186 RICHTHOFEN (Ferd. von). — Schantung und seine Eingangspforte Kiautschau, von Ferdinand Freiherr von Richthofen. Mit 3 grossen Karten ausser Text... 3 kleineren Karten im Text und 9 Lichdrucktafeln. Berlin, D. Reimer, 1889. 2 vol., dont l'Atlas, in-8°.
- 187 RICHTHOFEN (Ferd. F. von). — Ferdinand von Richthofen's Tagebücher aus China, ausgewählt und herausgegeben von E. Tiessen... Berlin, D. Reimer, 1907, 2 vol. in-8°, 21 pl.
- 188 RICHTHOFEN (Ferd. F. von). — Baron Richthofen's Letters, 1870-1872. Shanghai, the North China Herald, 1900 (?) in-fol., 149 p., pl.

- 189** ROSTHORN (A. de). — On the Tea Cultivation in Western Ssuchwan and the Tea Trade with Tibet via Tachienlu. London, Luzac, 1895, in-16°, 40 p., 1 rough sketch shwing the tea route.
- 190** SION (Jules). — Asie des Moussons [Tomes IX de Géographie Universelle publiée sous la direction de P. Vidal de la Blache et de L. Gallois]. Première Partie : China-Japon. Paris, Colin, 1928, 272 p., 43 cartes et figures, dans le texte, 2 cartes en couleur hors-tete, 48 pl., fotogr., hors-texte. Bibliographie à la fin de chaque chapitre ; renseignements statistiques.
- 191** TCHANG (Toung-Tchao). — Foukien tse Tchha-Ye. N. S. Y. K. vol. 4, N° 9. 1 mars 1926, pp. 58-66. [Le thé de Foukien].
- 192** TCHANG JEOU-SIN KHONG-TCHAO DE CHEN-TCHEOU, docteur en 814 après Jésus-Christ. Tsien tchha choei Ki. [Notice sur les eaux pour l'infusion du thé]. 1 livre.
- 193** TCHHENG (Tsi-Yng). — Ou-Yuan Tchha-Ye ti tchhai-pei Yu Pei-tsi. T. H. N. H. H. P. N° 27, fév. 1923, pp. 129-150. [La culture et la préparation du thé à Ou-Yuan, Nganhwei].
- 194** TCHI-YUAN. [Dictionnnaire encyclopédique]. Commercial Press Changhai, 14^e éd., 1923, 2 vol.
- 195** Tea in Fukien, C. E. J., janv. 1928, pp. 81-82.
- 196** Tea Production along Peking Hankow Railway. C. E. J., April 1929, p. 326.
- 197** Ten Years' Trend in China's Trade, II. C. E. J. Dec. 1931, pp. 1341-1377.
- 198** Le thé des états Chans Chinois. B. E. D., 1915, pp. 169-176.
- 199** Le thé des sept montagnes. A. T. M., 1895, p. 276.
- 200** THO KE THO, etc. Soung Chi [Histoire des Soung]. Edition impériale de 1739, 496 livres. Grand in-8°, 27 vol.
- 201** THOUNG (Chen-Hai). — Hangchow Loung-Tsing Tchha. T. H. N. H. H. P. N° 27, fév. 1923, pp. 151-153. [Le thé de Loung-Tsing, Hangchow].

- 202** TORGASHEFF (Boris P.). — China as a Tea Producer. Shanghai, Commercial Press, 1926, in-16°, 252 p., illustrations, bibliographie sommaire, riches statistiques.
- 203** TORGASHEFF (Boris P.). — Le thé chinois. Pékin, A. Nachbaur, 1922.
- 204** A Trip to the Keemun Tea District. Irwin-Harrisson and Crossfield, New-York, 1919.
- 205** TSI PHING. — Tchha tsi Khye Kou. T. H. N. H. H. P. N° 27, fév. 1923, pp. 181-185. (Bibliographie des anciens ouvrages chinois du thé.)
- 206** TSING (Shin-Chun). — Le mouvement ouvrier en Chine. Etudes et documents publiés par l'Institut Franco-Chinois de Lyon. Tome VII. Paris, Librairie Orientaliste, 1929, Thèse de Lyon (Droit), 176 p.
- 207** UKERS (William H.). — A Trip to China. New-York, T. C. T. J., 1926, in-8°, brochure, belles photographies.
- 208** WOODHEAD (H. G. W.). — China Year-Book. Shanghai, North China Daily News, 1931.
- 209** Yuan Hsiang, etc. Tsung-Kouo. Nien-Tchien, 3^e éd. 1926. Changhaï, Commercial Press, II + X + XXX + 2123 pp. [L'Annuaire de la Chine].
- 210** YULE (Henry) and WADDELL (Laurence). — « Lhasa », dans l'Encyclopaedia Britannica, 14^e éd., vol. 13, pp. 889-993.

B. Japon et Formose.

- 211** CHAMBERLAIN (Basil Hall). — Things Japanese, being notes on various subjects connected with Japan. 2nd edition, London, Kegan Paul, 1891, in-8°, II + 503 p., 1 carte ; planches.
- 212** DAVIDSON (James Wood). — The Island of Formosa, Past and Present, London, Macmillan, 1903, in-4°, V + 7 + 646 + XXVIII + 46 p., planches.
Voir surtout chap. XXIII, Formosa Tea Industry, pp. 371-396.
- 213** FANG (Han-Tcheou). — Je-tchhati hyen-Che Than. T. H. N. H. H. P. N° 27, fév. 1923, pp. 106-112.
[La situation actuelle de l'industrie du thé au Japon].

- 214 HOU (Hao-Tschang). — Je-pen-ti tchha-ye Tchyu-Che. T. H. N. H. H. P., N° 27, fév. 1923, p. 58-67.
[L'orientation de l'industrie du thé au Japon].
- 215 IKÉMOTO (Kisao). — La restauration de l'ère de Meiji et sa répercussion sur les milieux agricoles japonais (1867-1930). Paris, les Presses universitaires de France, 1930, 370 p. *Thèse* (Science) de Nancy.
- 216 Japanese emperor visits Shizuoka. T. C. T. J. July 1930, pp. 34-38. 5 fotogr., statistiques.
- 217 Millions for advertising tea. F. E. R., XX, June, 1924, pp. 262-265.
- 218 MEI-JI NIEN-KIEN. [L'Annuaire du Japon]. Osaka, Meï-ji Co., 1923, 800 p.
- 219 OSEKI (K.). — The Economic Georgraphy of Japan. S. G. M. XXXI, 1915, pp. 449-465, et pp. 519-531.
- 220 Préparation du thé au Japon. R. C. C., 1903, pp. 207-211.
- 221 REIN (J. J.), prof. of Geogr. in Marburg. — Japon : Travels and Researches. (Translated from the German). London, Hodder et Stoughton, 27 Patternoster Row. 1884, in-8°, X + 543 p., 20 illustrations.
2 excellentes cartes à 1 : 2.930.000.
- 222 REIN (J. J.). — The Industries of Japan. London, 1889, gr. in-8°.
- 223 Résumé statistique de l'Empire du Japon. (Ann.), XL^e année, 1926. Tokyo. Publié par le Bureau de la Statistique générale du Cabinet Impérial du Japon, 169 p., 2 cartons, 7 fig.
- 224 REVON (Michel). — La végétation au Japon. A. G., XIV, 1905, pp. 52-63.
- 225 SEMPLE (E. Ch.). — Influence of Geographical Conditions upon Japanese Agriculture. G. J., XL, 1912, pp. 589-607.
- 226 SIEBOLD (Ph.-Fr. von). — Nippon. Archiv zur Beschreibung von Japan und dessen Neben- und Schutzländern : Jeso mit den südlichen Kurilen, Sachalin, Korea und Liu-Kiu. Inseln von Ph. Fr. von Siebold. Herausgegeben von seinen Söhnen. I. Band. Zweite Auflage-Würzburg, L. Woerl, 1897, gr. in-8°.

- 227 TAKENUBO (Y.). — Japan Year Book, The. 1931, by the Late Professor Y. Takenubo, of Waseda Univ. 27th year. Ushigome Haramachi Sanchome, Tokyo. XII + 508 pp. + 5 appendix. Bibliographie. 7 cartes.
- 228 TAKYAMA (J.). — Preparation of Japanese Tea. C. E. vol. L, p. 299.
- 229 Thé de Formose. A. T. M., 1910, p. 328.
- 230 Thé (le) de Formose. A. T. M., 1900, p. 12.
- 231 Thé de Formose. A. P. P. C., 1910, II, pp. 156-162.
- 232 Thé de Formose, B. E. I., 1925, R., pp. 654-7.
- 233 Les thés verts dans Shizuoka. B. E. D., 1928, B, pp. 121-124.
- 234 UKERS (William H.). — Japan and Formosa. [Little Journey Series]. New-York, T. C. T. J., 1925, in-4°, 55 p.
1 carte de production du thé de Japan ; une autre de Formose ; belles photographies ; statistiques ; lecture agréable.
- 235 UYEHARA (S.). — The Industry and Trade of Japan. London, P. S. King and Son, in-8°, XV + 326 p.

C. Inde et Ceylan

- 236 The Agricultural map of Ceylon. Ceylon Survey Department. Colombo, 1927. 4 feuilles.
- 237 ASH (O. M.). — Ceylon Tea from the Bush to the Port. Colombo, 1930, 20 pp.
- 238 BALFOUR (Dr. Edward). — Cyclopaedia of India. London, B. Quaritch, 3^e éd., 1885, 3 vol., in-8°.
- 239 BARKER (G.). — A Planter's life in Assam. Calcutta, 1884, in-8°, 247 p., with 80 illustrations by the author.
- 240 BERNARD (Ch.). — Verslag over een naar Ceylon en Britisch. Indie ter bestudeering von de Theecultuur door. [Rapport sur un voyage à Ceylan et aux Indes anglaises pour y étudier la culture du thé].
S. Gravenhage, Drukkery van het Department, 1913, in-4°, 111 p. et 3 cartes.
- 241 BLYTH (A. Wynter). — India Tea. J. C. S., 1875, p. 385.
- 242 CARPENTER (P. H.). — Chief Scientific Officer, Indian Tea Association, Toklai, Assam. Tea in the Kangra Valley, Punjab. T. C. T. J. vol. 59, N° 1. July 1930, pp. 20-26, 5 photographies, carte des districts du thé dans l'Inde br.

- 243** CAVE (H. W.). — *Golden Tips. Ceylon and its Tea Industry.* London, 1904, in-8°, 476 p.
- 244** CLERGET (Pierre). — *Le commerce du thé en Chine et dans les Indes anglaises.* G., 1909, I, p. 188.
- 245** *Cultivation and Preparation of Indian Tea. Geographical extent of the tea areas...* T. C. T. J., vol. 56, n° 3, march, 1929, pp. 368-386. Belles photogr.
- 246** DEWAR (H. S. L.). — *Tea Estate Labour Problems in Assam.* O. LXI. May 5, 1928, pp. 579-580.
- 247** DUPUY (Franck). — *Le thé de Ceylan et le marché mondial.* R. P. nov. 1924, p. 360 et les pages suivantes.
- 248** ELLIOTT (E. C.) and WHITEHEAD (F. J.). — *Tea Planting in Ceylon.* Colombo, 1926, in-16°, 300 p., photographies et figures.
C'est le meilleur livre sur la culture du thé à Ceylan. Il renferme des documents très complets sur la main-d'œuvre des plantations.
- 249** FEISTMANTEL (O.) †. — *Die Theekultur in Britisch-Ost-Indien.* Prague, 1888, in-8°, VIII + 100 p.
- 250** FERGUSON (A. M.). — *Manuring of Tea Estates.* Colombo, « The Ceylon Observer », 1897, 20 p.
- 251** FERGUSON (John). — *Ceylon Handbook and Directory.* Colombo, 1910.
Carte des plantations du thé dans le Handbook de 1898-1899.
- 252** FERGUSON (John) †. — *Développement de la culture et de l'industrie du thé à Ceylan.* Kandy, 1900, 38 p.
Paru aussi en anglais et en allemand, ouvrage de propagande de Ceylon Planters' Association.
- 253** FLAHAULT (Ch.). — *La culture du thé à Ceylan et aux Indes.* G., 1904, I, pp. 273-275.
- 254** FLOCKHART (W. B.) †. — *Pure Indian Tea.* London, Rosemount Press, 1905, in-8°, 41 p.
Brochure de propagande.

- 255 GRIFFITH (W.). — *Journal of Travels* in Assam, Burma, Boottan, Afghanistan, and the Neighboring countries. Posthumous papers bequeathed to the Hon. East India Co., and printed by order of the Government of Bengal... arranged by J. McClelland. Calcutta, 1847.
- 256 HENDERSON (J. A.) and HENDERSON (W. B.). — *An Account of Tea Cultivation in Ceylon*. Colombo, 1893, in-8°, 38 p.
- 257 *Historical Sketch of Tea Cultivation in India from 1840*. T. A. Vol. XXV. July 1905, janv. 1906, pp. 587-589.
- 258 *How Indian Tea is Brought and Sold on the Calcutta and London markets*. T. C. T. J. Vol. 56, N° 3, March, 1929. pp. 402-410.
- 259 HUNTER (William Wilson). — *The Indian Empire*. London, W. H. Allen, 1893, 3rd Edition, in-8°, 852 p., cartes.
- 260 HUNTER (William Wilson). — *The Imperial Gazetteer of India*. New-Edition, Oxford, at the Clarendon Press, 1909, 25 vols. in-8°.
- On y trouve des documents fort précieux sur la culture du thé dans les provinces indiennes. Voir la table alphabétique dans l'Index. Volume XXV, pp. 569-570.
- 261 *Indian Year-Book*. Bombay, 1930.
- 262 JONES (C. F.). — *Tea in Assam, India*. J. G., may 1924, pp. 181-188. Map of tea districts of Assam.
- 263 KIEFER (Albrecht). — *Die Theeindustrie Indiens und Ceylons*. [Abhandlungen der K. K. Geographischen Gesellschaft in Wien, IV Band, 1903, N° 3]. Wien, R. Lechner, 1903, in-4°, III + 66 p., 3 Skizzen und 1 Karte.
- Excellente carte du thé ; pauvre bibliographie ; statistiques.
- 264 OMBSBY-GORE (The Right Hon). — *Report on Malaya, Ceylon and Java*. London. H. M. Stationary Office, 1928, 106 p., cartes.
- 265 OMBSBY-GORE (The Right Hon). — *Tropical Agriculture in Malaya, Ceylon, and Java*. U. P., XIX, 4th Series, Aug. 1928, pp. 459-575 ; 7 photogr.

- 266** A Review of Indian Tea Culture. T. C. T. J., march, 1931.
pp. 283-287 ; fotogr.
Description de la situation du thé.
- 267** Selections from the Records of the Government of India.
N° XXIII. Report upon tea cultivation, etc. Calcutta.
1857.
- 268** SION (Jules). — Asie des Moussons .[Tome IX de Géographie
Universelle publiée sous la direction de P. Vidal de la
Blache]. Deuxième Partie : Inde, Indo-Chine, Insulinde.
Paris, Colin, 1929, 273-548 du Tome, suite à la pre-
mière partie, 2 cartes hors-texte en couleurs, 88 cartes
et figures dans le texte, 78 planches photographiques.
- 269** STANTON (A. G.). — A Report on British-grown Tea. London,
1887, in-8°, 22 p.
- 270** STRATFORD (W.). — Liste of Tea Estates in Ceylon. London,
1886, in-8°, 8 p.
- 271** Tea Crop for Northern India. T. C. T. J., Vol. 59, N° 2,
Aug. 1930, p. 216.
- 272** Tea Labour of India. T. A. Vol. XXV, 1905-1906, p. 588.
Statistiques de l'*Indian Planters' Gazette*.
- 273** Tea Producing Companies of India and Ceylon. London,
Gow, Wilson and Stanton, 1897, in-8°, 172 p.
- 274** The Times Book of India, a reprint of the Special India
Number of the « Times », Feb. 18, 1930. The Times
Publishing Co. Ltd., March, 1930. XIX + 288 p. 61 il-
lustr. including map of India.
- 275** TURNER (L. B.), M. A., of the Ceylon Civil Service. — Hand-
book of Commercial and General Information for Cey-
lon. Colombo, London, 1926, des graphiques et 1 carte
de Ceylan.
- 276** UKERS (William A.). — A Trip to Ceylon. Little Journey
Series. 1925, New-York. Reprinted fran T. C. T. J.,
38 pp.
Nombreuses illustrations. 1 carte de Ceylan montrant
les régions théières.

D. *Les Indes néerlandaises.*

- 277** BLOKZEYL (K. R. F.). — Tea Industry in the Dutch East
Indies. F. E. R. XX, Jan. 1924, pp. 34-38.

- 278** CABATON (Ant.). — Les Indes néerlandaises. Paris, 1910, in-8°, VIII + 382 p.
- 279** CHIJIS (J. A. van der). — Geschiedenis van de Gouvernements Thee-culture op Java. Batavia, 'S Gravenhage, 1903, in-8°, 604 p.
- 280** DEUSS (Dr. J. J. B.). — Dutch East Indies Tea Culture and Trade. T. C. T. J. Vol. 57, N° 2, Aug. 1929, pp. 160-166.
Traduit de l'article original paru dans R. I. P. C. Dr. Deuss est Directeur de la Station Expérimentale du thé à Buitenzorg, Java.
Belles photos, 2 cartons montrant districts théiers de Java et de Sumatra. Statistiques utiles.
- 281** GOUBEAUX (J.). — Le thé aux Indes néerlandaises. B. E. I., XXX, 1927, pp. 601-641.
- 282** HARTMANN (A.). — Repertorium op de litteratuur betref fende de Nederlandsche Kolonien..., La Haye, 1895. [Répertoire de la littérature sur les colonies néerlandaises].
Suppléments mis à jour (jusqu'en 1915) par W. Schalker et W. C. Muller.
- 283** HENRY (Yves). — La main-d'œuvre agricole en Indo-Malasia. B. E. I. XXX, 1927, pp. 137-209. 2 cartes d'émigration et d'immigration.
- 284** L'importance du rôle des Indes inéerlandaises dans l'Economie internationale. B. E. I. anv. 1932, 9 A, 43 A.
- 285** KHANG (Han). — Java tchha tseu tsing che kwan. T. H. N. H. H. P. N° 48, nov. 1925, pp. 67-77.
[La culture du thé à Java].
- 286** NANNINGA (A. W.). — De Thee cultuur in Nederlandsch-Indie... Amsterdam, 1916, 354 p. [La culture du thé dans les Indes néerlandaises].
L'auteur a été l'ancien chef de la célèbre station du thé de Buitenzorg.
- 287** Rapports des missions agronomiques dans les Indes néerlandaises. B. E. D., XXVIII, 1925, pp. 543-586 ; XXX, 1927, pp. 63-82, 137-209, 545-641.

- 288 RIGOTARD (M.). — Importance de la culture du théier dans les Indes néerlandaises. . G. S. P. A., XI, 15 juin 1930, p. 324.
- 289 Tea Restriction in Dutch East Indies. E. Dec. 27, 1930, p. 1233.
- 290 UKERS (William H.). — Java and Sumatra. New-York. T. C. T. J., 1926, in-8°, brochure, belles illustrations.
- 291 VALKENBERG (S. van). — Java, the Economic Geography of a Tropical Island. G. R., XV, 1925, pp. 563-583.

E. *Producteurs secondaires : Indo-Chine, Russie, etc.*

- 292 Annuaire des entreprises coloniales, 1928, Paris.
- 293 DOUMER (Paul). — Situation de l'Indo-Chine (1897-1901), rapport par M. P. Doumer, gouverneur-général. Hanoi, 1902, II + 550 p.
Voir les rapports des fonctionnaires coloniaux sur l'agriculture en Indo-Chine.
- 294 DYBOWSKI (J.). — Le thé des colonies françaises. C. R. A. S., 1907, t. 145, pp. 1433-1435.
- 295 EBERHARDT (Ph.) et AUFFRAY (M.). — Contribution à l'étude du thé en Indo-Chine. B. E. I., 1918, pp. 999-1023.
- 296 GOUIN (A.). — Le thé chez les Annamites. C. R. S. G., 1891, pp. 172-176.
- 297 The Growing of Tea in Nyasaland. T. C. T. J., sep. 1930, pp. 328-331. 3 photographies.
- 298 HENRY (Yves). — La main-d'œuvre en Indo-Chine. B. E. I., 1927, pp. 137-8.
- 299 JUNG (E.). — Les fleurs de thé de Tonkin. J. A. T., n° 26, 1903, p. 250.
- 300 LEFÈVRE-PONTALIS (Pierre). — Note sur l'exploitation et le commerce du thé au Tonkin. [Extr. du *Bull. de Géogr. historique et descriptive*]. Paris, Ernest Leroux, 1892, 21 p., carte de la région du thé d'après les itinéraires de la Mission Pavie.
- 301 LIOUSENBUIKOW (V. N.). — Le thé et sa culture en Russie (en russe). Matériaux publiés par la Commission de l'Académie des Sciences de Russie pour l'étude des forces naturelles de production dans la Russie. Pétrograd, 1919, 78 p.

Très bonne bibliographie des ouvrages russes.

- 302** MITCHELL (George F.). — Home Grown Tea. [U. S. Department of Agriculture Farmer's Bull. 301]. Washington, U. S. Government Printing Office, 1907, in-8°, 16 p. and 4 fig.
- 303** MITCHELL (George F.). — The Cultivation and Manufacture of Tea in the United States. Washington, U. S. Government Printing Office, 1912, in-8°, 40 p., 11 fig. et 2 pl.
[U. S. Department of Agriculture. Bureau of Plant Industry. *Bulletin*, n° 234].
- 304** Natal Tea Culture and Trade. T. C. T. J. Vol. 59, n° 1. July 1930, p. 92.
- 305** NEVEU (Georges) et DOLABORATZ (A.). — Exposition universelle de 1900. Colonies françaises. Vanille, thé. cultures diverses à la Réunion. Paris, 1901, in-8°, brochure.
- 306** NEUVILLE (H.). — Une nouvelle importation du Tonkin : la fleur du thé. J. A. T., N° 25, 1903, p. 200.
- 307** PERROT (Em.) et GORIS (A.). — La fleur à thé. A. P. P. C., 1907, I, pp. 166-169.
- 308** PERROT (E.). — Le thé en Chine et dans l'Indo-Chine. B. A. A. F. C. Vol. I, 1907-1909, pp. 143-165.
- 309** Rapid Progress of the Soviet Tea Industry. T. C. T. J., July, 1931, pp. 17-19. 5 photos, statistiques.
- 310** SHEPARD (Dr. Charles U.). — Tea Culture, the Experiment in South Carolina. Washington, Government Printing Office, 1899, in-8°, 27 p.
- 311** Soviet Union Year Book. Ed. by A. A. Santalov and Louis Segal, Ph. D., M. A. London. George Allen and Unwin, Ltd 1930.
- 312** Tea and Coffee Production in Annam. S. G. M., Vol. XVII. July, 1901, p. 401.
- 313** Tea Culture in Jamaica. S. G. M., XXIV, 1908, p. 158.
Extrait de l'Imperial Agricultural Department for the West Indies.
- 314** Tea Growing in U. S. A. (S. G. M.), 1906, XXII, p. 500.
- 315** Le thé en Indo-Chine. R. C. C. 1897, pp. 145-150.
- 316** Le thé en Russie. R. I. A. XXII, N° 10. Oct. 1931, S., p. 632.

F. Consommation du thé.

- 317** Annual Report of the Supervising Tea Examiner, U. S. Treasury Department, 1914-1915. Washington, U. S. Government Printing Office, 1915, in-4°.
- 318** Average Monthly Wholesale prices of Tea in London (« Indian Average, London Auctions »). B. T. J. June II, 1931, p. 751.
- 319** Colonial and Foreign Produce, Tea. E. Feb. 15, 1930, Supplement, pp. 40-41.
- 320** Colonial and Foreign Produce in 1928. E. CVIII, Feb. 9, 1929. Supplement, pp. 38-40.
- 321** COMPTON (Herbert). — Export of Tea from the Principal Tea Producing Countries of the World in 1884 and 1904. I. A. Vol. XXVII, 1906, p. 150.
- 322** COMPTON (H. E.). — Come to Tea with Us. [A pamphlet advocating the repeal of the Tea Duty]. London, 1904, in-8°, 124 p.
- 323** Consommation mondiale du thé en 1900. R. C. C. 1901, p. 319.
- 328** Consumption of Tea in the World. T. A. Vol. XXV, 1905-1906, p. 694.
- 329** DRESDNER BANK, Berlin. — The Economic Forces of the World. Published by the Dresdner Bank, Berlin, 1927, 145 p. Bibliographie.
- 330** Foreign Trade of U. S. A. in Tea in 1930. T. A. April 1931, pp. 240-241.
- 331** HARRINGTON (J. E. M.). — Tea in Europe. [A survey of European Tea Markets]. London, Hitchin, 1914, in-8°, 64 p.
- 332** RIGOTARD (M.). — Production mondiale du thé. R. G. S. P. A. XLII, April 30, 1931, pp. 229-30.
- 333** A Survey of Glut : IV. Plantation Crops. E. 1930. Aug. 23, pp. 353-355.
- 334** Tea, 1931. E. CXIV, Feb. 13, 1932. Supplement, p. 38.
- 335** Tea Duty in Great Britain. E. April 30, 1932, p. 982.
- 336** Tea Regulation. E. May 17, 1930, pp. 1120-1121.

- 337** Statistical Abstract of the United States U. S. Dep. of Commerce, Washington. Bureau of Foreign and Domestic Commerce, 1931, 53rd. N° XVII + 892 p. \$ 1.25 (for sale by the Superrintendant of Documents).
- 338** Tea Duty. E. CXIV, Ap. 30, 1932, p. 982.
- 339** World Tea Consumption. E. CIX, Ag. 31, 1929, pp. 402-403.
- 340** World Tea Imports for 1928, from Jan. 1, to Dec. 31. T. C. T. J. Aug. 1930, p. 206.
Les chiffres sont de « Tea Broker's Association » London.
- 341** World Tea Consumption for the Year 1929-1930. T. C. T. J. Aug. 1930, p. 216.
D'après les chiffres fournis par Irwin-Harrissons & Whitney, Inc.
- 342** World Tea Consumption. E. Aug. 30, 1929, pp. 402-403.

IV. — OUVRAGES DIVERS

- 343** *Annales de Géographie*. Bibliographie géographique annuelle. Paris. [Depuis 1891].
- 344** CORDIER (Henri). — *Bibliotheca Indo-Sinica*. Dictionnaire bibliographique des ouvrages relatives à la Péninsule Indo-Chinoise. I. Birmanie, Assam, Laos, Siam ; II. Péninsule, Malaise ; III et IV. Indo-Chine française. 4 vol. Paris, 1912-1915.
- 345** CORDIER (Henri). — *Bibliotheca Japonica*. Paris, Challamel, 1912.
- 346** The English Catalogue of Books Comprising the London and the British Catalogues. 9 vol. (from 1881 to 1930).
- 347** Institut international d'Agriculture de Rome. — 1° *Revue internationale d'Agriculture* (depuis 1927 ; autrefois *Revue internationale des renseignements agr.*). — 2° *Revue spéciale*. — 3° *Revue des Institutions écon. et sociales*. — 4° *Bull. intern. d'Agronomie générale et tropicale et de génie rurale*. — 5° *Bull. de statistiques agricoles et commerciales*. — 6° *Annuaire international de statistiques agricoles*.
- 348** NACHON (Oskar). — *Bibliographie von Japan*. Leipzig, 1906-1926, 2 vol ; 1927-1929, 1 vol. ; en tout, 3 vol.

- 340 POOLE and FLETCHER. — Index to Periodical Literature, 3rd Edition, 1882. 1st Supplement, 1888 ; 2nd Supplement, 1893 ; 3rd Supplement, 1896 ; 4th Supplement, 1902 ; 5th Supplement, 1907.
- 350 RITTER (Karl). — Die Erdkunde im Verhältnisse zur Natur und zur Geschichte des Menschen, Berlin, 1817-1818, 2 vol. in-8°.
- 351 RITTER (Karl). — Die Erdkunde im Verhältnisse zur Natur und zur Geschichte des Menschen. Berlin, 1822-1858, 18 tomes in-8°. T. II à VI l'Asie orientale.
- 352 SMITH (Esther Anne) and WYSCHOGROD (Mary D.). — International Index to Periodicals, formerly Readers' Guide to Periodical Literature Supplement, devoted chiefly to Humanities and Sciences. Vol. I, 1907-1915 ; Vol. II, 1916 to 1919 ; Vol. III, 1920 to 1923 ; Vol. IV, 1924-1927 ; Vol. V., 1928 to June 1931. New-York, H.W. Wilson Co.
- 353 Subject Index of Modern Works added to the Library of the British Museum in the years 1881-1900. Edited by G. K. Fortescue, Keeper of printed books. London, Kegan Paul, 1902-1903 ; 3 vol. ; subject index for 1901-1905, London, 1906 ; for 1906-1910, London, 1911 ; for 1911-1915, London, 1918 ; for 1916-1920, London, 1922 ; for 1921-1925, London, 1927.
- 354 WENCKSTERN (Fr. V.). — A Bibliography of the Japanese Empire. Leiden, E. J. Brill ; London, Kegan Paul, 1894-1906, 2 vol.
- 355 CHALOT (M. G.). — Contribution à l'étude du thé d'Indo-Chine. Compte-rendu du Congrès d'Agriculture coloniale 21-25 mai 1918. Tome III, 5^e fascicule, Section du Thé. Paris, Challamel, 1920, in-8°, 32 p.
- 356 MACLEW (John). — The Geography of Tea. I. G. K. Berlin, 1899 [tirage à part], 19 p.
- 357 PATON (James). — Tea. Encyclopedia Britannica. 9th Edition, Edinburgh, Vol. 23, pp. 98-102.
- 358 *Annuaire du Commerce extérieur*. Paris, 1930.
- 359 ALLIX (André). — Les Foires, Etude géographique G, XXXIX, 1923, pp. 521-563.

- 360** BALBI (Adrien). — Abrégé de Géographie. Première Partie. Nouvelle éd., Paris, Henri Loones, 1872, in-8°, XVI + 1643 p., 12 cartes.
- 361** BESCHERELLE (M. Aîné) et DEVARS (M.-G.). — Grand Dictionnaire de Géographie Universelle, 2 vol. Paris, Administration générale, 1859.
- 362** LABBÉ (Paul). — Les trains-foires en Russie. G. X., 1904, pp. 401-402.
- 363** PAUTHIER (G.). — Le livre de Marco Polo. Citoyen de Venice, conseiller privé et commissaire impérial de Khoubilaï Khaân : rédigé en français sous sa dictée en 1298 par Rusticien de Pise. Explications et commentaires par G. Pauthier, Paris, Firmin Didot frères, 1865, in-8°, CLVI + 831 p.
[Exemplaire personnel de l'éditeur, avec notes manuscrites ; bibliothèque de M. André Allix].
- 364** RECLUS (Elisée). — Géographie Universelle. T. VI. Asie russe. Paris, Hachette, 1881, in-8°, 918 p., 8 cartes en couleur hors-texte, 182 cartes dans le texte, 89 fig.
- 365** RECLUS (Elisée). — Géographie Universelle. T. V. Europe scandinave et Russie. Paris, Hachette, 1881, in-8°, 9 cartes hors-texte, 200 cartes dans le texte, 76 fig., 941 p.
- 366** Documents statistiques sur le Commerce de l'Algérie. Année 1930. Alger, Direction des Douanes de l'Algérie, 1931.
- 367** *Bulletin comparatif trimestriel du mouvement commercial et maritime de l'Algérie pendant les années 1931, 1930 et 1929.* Directions des Douanes de l'Algérie, 1932.
- 368** Statistiques du Mouvement Commerciaux et maritimes du Maroc. Année 1930. Publiées par le Bureau de Statistiques de Casablanca, Rabat, 1931.
- 369** Renseignements généraux sur le Commerce des Colonies françaises en 1928. Paris, Agence générale des Colonies, in-8°, 341 p.

- 370** GOUROU (Pierre). — Le Tonkin. (Publié à l'occasion de l'Exposition coloniale internationale, Paris, 1931). Paris, 1931, in-8°, 360 p., 4 cartes hors-texte, 30 planches, photographie.

Une monographie bien documentée et richement illustrée.

- 371** L'Annam. (Publié à l'occasion de l'Exposition coloniale internationale, Paris, 1931. Hanoï, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1931, 277 p., bonnes cartes et belles illustrations.

Une monographie rédigée avec le concours des divers chefs de services techniques de l'Indo-Chine. La partie sur les « produits d'origine végétale » est due à M. L. Gilbert, chef des Services agricoles de l'Annam.

- 372** Les principaux traits de la structure géologique de l'Indo-Chine française d'après les explorations antérieures à 1931. Hanoï, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1931, in-8°, 36 p., 4 cartes géologiques et une carte d'orientation.

Résumé précis de la géologie de l'Indo-Chine française.

- 373** Statistique générale de l'Indo-Chine, résumé rétrospectif 1913-1929. Hanoï, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1931, in-8°, XXV p., graphiques.

- 374** L'Indo-Chine économique. (Publié par l'Inspection générale des Mines et de l'Industrie à l'occasion de l'Exposition coloniale internationale, Paris, 1931). Hanoï, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1931, in-8°, 49, graphiques, cartes et illustrations.

- 375** MUZZEY (David Saville). — An American History. New-York, Guin, 1923, in-16, X + 359 + XLVIII p.

Nombreuses cartes et illustrations.

- 376** HUNG (F.). — Early History of Tea Chinese Social and Political Science Review, Peiping, Vol. XVI, No. 2, July, 1932, pp. 160-169.

Liste des Illustrations

CLICHES PHOTOGRAPHIQUES HORS-TEXTE

CLICHÉ I. — Une plantation de thé dans la plaine de Dooars (Bengale)	1
— II. — Aménagement d'un flanc de colline pour la culture du thé (Formose).....	1
— III. — Une plantation de montagne à Nuwara Eliya (Ceylan)	1
— IV. — La cueillette du thé.....	1
— V. — Une plantation de thé à Deli.....	1
— VI. — Le célèbre jardin de thé du Monastère de Loung- tsin (Chine)	1

CARTES

CARTE I. — Répartition géographique du théier dans le monde	50
— II. — Répartition du thé en Chine.....	66
— III. — Répartition du thé au Japon.....	84
— IV. — Répartition du thé dans l'Inde britannique et à Ceylan (hors-texte).....	91
— V. — Répartition géographique du thé à Java.....	102
— VI. — Les grandes routes du thé (hors-texte).....	149

FIGURES

FIG. I. — Relation entre la précipitation pluviométrique et la quantité de thé récoltée dans l'Inde du Nord	17
---	----

— II. —	Superficie du thé dans le monde.....	59
— III. —	La lutte entre le thé et le café dans l'île de Ceylan	61
— IV. —	Recul de la culture du thé au Japon.....	87
— V. —	Développement de la culture du thé dans l'Inde britannique	97
— VI. —	Régime pluviométrique de l'ouest de Ceylan..	98
— VII. —	Production du thé dans le monde : Analyse par pays	119
— VIII. —	Commerce d'exportation du thé de Chine depuis 1863	124
— IX. —	Exportation du thé du Japon de 1910 à 1929..	128
— X. —	Commerce mondial du thé. Importation des principaux pays consommateurs.....	136

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	1
--------------------	---

PREMIERE PARTIE

LES CONDITIONS GÉOGRAPHIQUES DE LA CULTURE DU THÉ

CHAPITRE PREMIER. — Le thé : ses conditions géographiques.	9
1. Le thé botanique.....	9
2. Conditions géographiques de la culture du thé....	12
A. Conditions climatiques	12
1° Lumière	13
2° Chaleur	13
3° Humidité	15
B. Conditions topographiques	18
C. Conditions édaphiques	20
D. Le milieu humain.....	22
CHAPITRE II. — La main-d'œuvre du thé : étude de géogra- phie humaine	25
1. Opérations de la culture et de la préparation qui exigent les bras humains.....	25
A. Opérations initiales	25
B. Opérations annuelles	27
Fabrication des briquettes et des tablettes de thé	31
2. Genres de milieux humains.....	34
A. Premier genre de milieu humain : popula- tion dense, main-d'œuvre abondante.....	34
B. Deuxième genre de milieu humain : main- d'œuvre insuffisante ; pays d'immigration..	37

CHAPITRE III. — Le thé dans ses rapports avec l'habitat et le peuplement	41
1. Premier type : Village chinois de Ou-y-Chan.....	41
2. Deuxième : Pays d'immigration de coolies.....	43

DEUXIEME PARTIE

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION DU THÉ

CHAPITRE PREMIER. — Considérations générales d'ordre géographique	49
1. La limite septentrionale du théier.....	49
2. Zones du grand développement du thé.....	52
3. Le foyer d'origine du thé.....	54
4. L'extension du domaine du thé.....	58
5. La lutte entre le thé et les autres cultures.....	60
6. Le thé comparé avec le vin.....	61
CHAPITRE II. — Répartition géographique de la culture du thé : Chine	65
1. Généralités	65
2. Vallée du Yangtseu.....	67
I. Conditions géographiques.....	67
II. Les districts du thé.....	69
a) Sseu-tchouan	69
b) Hou-pé	70
c) Hou-nan	70
d) Kiang-si	71
e) Ngan-houef	73
f) Kiang-sou	74
g) Tche-kaing	74
3. Fou-kien	76
Conditions géographiques	76
Localisation de la culture	78
4. Les provinces du sud et du sud-est.....	78
Kouang-toung	78
Kouang-si	78
Kouei-tcheou	79
Yun-nan	79

5. La zone de transition.....	80
Chan-toung	80
Chan-si	81
Ho-nan	81
Chen-si	81
Kan-sou	81
CHAPITRE III. — Répartition géographique, le thé hors de Chine	83
1. Japon	83
Conditions géographiques	83
Localisation de la culture du thé.....	85
Saison de récolte.....	86
L'évolution de la culture du thé.....	86
2. Formose	88
3. L'Inde britannique	90
Districts du thé.....	90
Assam	90
Bengale	92
Darjeeling	92
Behar et Orissa	93
Les Provinces unies.....	93
Kangra	93
L'Inde du Sud.....	93
La saison de récolte dans l'Inde du Sud et dans L'Inde du Nord.....	94
L'Evolution du thé dans l'Inde britannique....	95
4. Geylan	97
5. Java et Sumatra.....	100
6. Indo-Chine française	103
7. Les producteurs secondaires.....	107
Transcaucasie	107
Les autres producteurs.....	108
8. Tableau des principales régions où le thé est récolté mois par mois.....	109

TROISIEME PARTIE

COMMERCE DU THÉ

CHAPITRE PREMIER. — Le commerce du thé.....	117
1. Histoire	117

2. Production mondiale du thé.....	118
Production chinoise	120
Production japonaise	127
Production de Formose	129
Production indienne	130
Ceylan	131
Java et Sumatra.....	133
CHAPITRE II. — Consommation du thé.....	135
1. L'usage du thé.....	135
2. Les grands pays importateurs : analyse par pays..	139
L'Empire britannique	139
Russie et Sibérie.....	141
Etats-Unis	142
L'Europe moins Russie et Grande-Bretagne.....	143
Turquie, Perse, Egypte.....	145
Maroc	145
CHAPITRE III. — Transit du blé.....	147
1. Routes transcontinentales	148
Les routes de caravanes.....	150
Les caravanes du thé et les foires russes.....	151
La fin des caravanes russes.....	155
2. Le transit maritime du thé.....	156
Le transit anglais.....	156
Londres, premier port du thé du monde.....	158
3. L'importance et les conséquences historiques et géographiques de la circulation du thé aux diver- ses époques	159
CONCLUSION	163
APPENDICE I. Tableau des mesures étrangères employées dans la thèse.....	165
APPENDICE II. — Tableaux statistiques récupératifs en me- sures françaises et anglaises.....	166
BIBLIOGRAPHIE	173
TABLE DES ILLUSTRATIONS	211

DEUXIÈME THÈSE

PROPOSITIONS DONNÉES PAR LA FACULTÉ

I. - Les travaux géographiques
de Sir Aurel Stein en Asie Centrale

2. - La navigation du Yangtseu

Vu et approuvé :

LYON, le 13 Octobre 1932.

LE DOYEN DE LA FACULTÉ DES LETTRES,
KLEINCLAUSZ.

Vu et permis d'imprimer

LE RECTEUR DE L'ACADÉMIE DE LYON,
A. LIRONDELLE.

